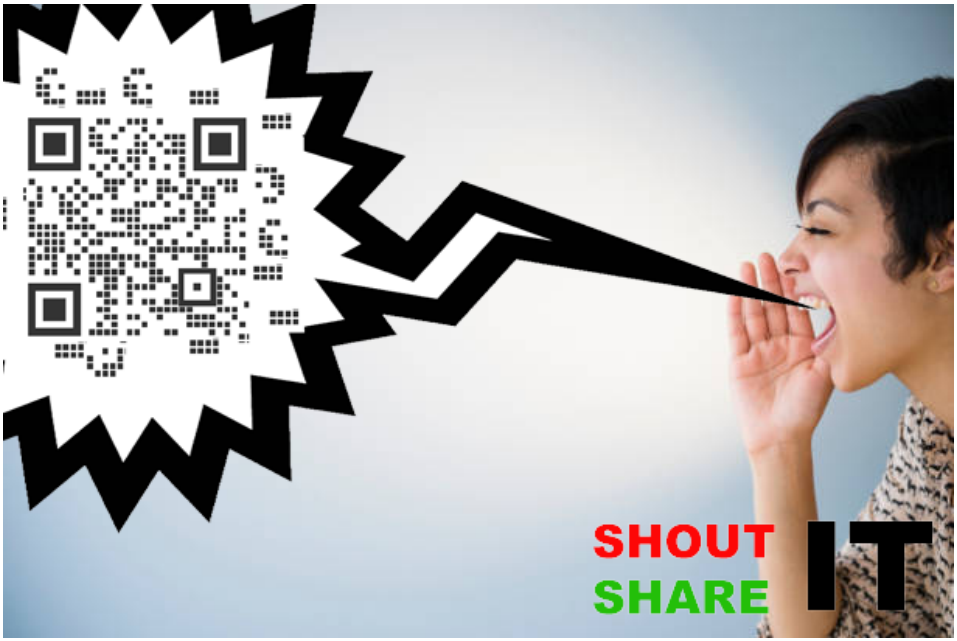
500 РЕЦЕПТОВ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА

500 РЕЦЕПТОВ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русская кухня по праву славится во всем мире, и поэтому каждого человека, интересующегося культурными традициями россиян, безусловно, привлечет эта книга, вобравшая в себя лучшие рецепты русских трактирщиков, проверенные более чем двухсотлетней практикой.

Попробуйте порадовать себя и своих близких замечательными кушаньями, рецепты которых бережно сохранялись в течение веков, и вы не будете разочарованы!

- Любовь Поливалина
  - ○
  - ○ ВВЕДЕНИЕ
  - ○ Глава 1. ЗАКУСКИ
    - ■ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
      - ■ ВИНЕГРЕТ КИЕВСКИЙ КУПЕЧЕСКИЙ
      - ■ ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ
      - ■ ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С ЛУКОМ
      - ■ ЗАКУСКА ГРИБНАЯ «СЛОБОДСКАЯ»
      - ■ ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОЙ КАПУСТЫ
      - ■ ЗАКУСКА ИЗ ХРЕНА «ПРЕСТОЛЬНАЯ»
      - ■ ЗАКУСКА РЫБНАЯ
      - ■ ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ
      - ■ ЗАКУСКА «УРАЛЬСКАЯ»
      - ■ ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ
      - ■ ЗАЛИВНОЕ «СЛАВЯНСКОЕ»
      - ■ ЗАЛИВНОЕ «ПИКАНТНОЕ»
      - ■ ЗЕЛЬЦ «ДОМАШНИЙ»
      - ■ ЗЕЛЬЦ «ТРАКТИРНЫЙ»
      - ■ ИКРА БАКЛАЖАННАЯ
      - ■ ИКРА ГРИБНАЯ
      - ■ ИКРА ЗЕРНИСТАЯ
      - ■ МЯСНОЙ РУЛЕТ
      - ■ МЯСО ОТВАРНОЕ ХОЛОДНОЕ
      - ■ ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ
      - ■ ПЕЧЕНЬ ФАРШИРОВАННАЯ
      - ■ ПЕЧЕНЬ, ФАРШИРОВАННАЯ «ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ»
      - ■ ПЕЧЕНЬ ГУСИНАЯ
      - ■ ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
      - ■ РЕДЬКА ТЕРТАЯ СО СВЕКЛОЙ
      - ■ РЕДЬКА С МАСЛОМ

- РЕДЬКА С РЕДИСОМ
- РЕДЬКА СО СМЕТАНОЙ
- РУЛЕТ ИЗ СВИНЫХ ГОЛОВ
- РУЛЕТ МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ
- САЛАТ ГРИБНОЙ
- САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ
- САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ В СМЕТАНЕ С ЯЙЦОМ
- САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С СЕЛЬДЬЮ
- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ОГУРЦАМИ
- САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
- САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
- САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ С ОГУРЦАМИ
- САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ
- САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
- САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ
- САЛАТ МЯСНОЙ
- САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯЙЦОМ
- САЛАТ «РУССКИЙ»
- САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ
- САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»
- СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ
- СЕЛЬДЬ ФАРШИРОВАННАЯ
- СТУДЕНЬ «САРАТОВСКИЙ»
- СТУДЕНЬ ОСОБЫЙ
- СТУДЕНЬ БАРАНИЙ
- СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ
- СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ «ПО-КУПЕЧЕСКИ»
- СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ
- СТУДЕНЬ СВИНОЙ
- ХОЛОДЕЦ «КРЕСТЬЯНСКИЙ»
- ХОЛОДЕЦ ПИКАНТНЫЙ
- ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ
- ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
- ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ИКРОЙ

- ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
  - ГРИБЫ В СМЕТАНЕ
  - ПЕЛЬМЕНИ «МОСКОВСКИЕ»
  - ПЕЛЬМЕНИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
  - ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ
  - ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

- ПЕЛЬМЕНИ «ПО-НОВГОРОДСКИ»
- ПЕЛЬМЕНИ «РУССКИЕ»
- ПОДЖАРКА «ПО-РУССКИ»
- ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ
- ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ В СМЕТАНЕ

○ Глава 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- БОРЩ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»
- БОРЩ «ЛЕТНИЙ»
- БОРЩ «МОСКОВСКИЙ»
- БОРЩ «МОСКОВСКИЙ ОСОБЫЙ»
- БОРЩ «РУССКИЙ»
- БОРЩ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
- БОРЩ С ГАЛУШКАМИ
- БОРЩ С ГРУДИНКОЙ
- БОРЩ С КРАПИВОЙ
- БОРЩ С ФАСОЛЬЮ
- БОТВИНЬЯ «КУПЕЧЕСКАЯ»
- БОТВИНЬЯ «ЯРОСЛАВСКАЯ»
- БУЛЬОН ДЛЯ «СУПОВ ПО-РОСТОВСКИ»
- БУЛЬОН КУРИНЫЙ С КУЛЕБЯКОЙ
- БУЛЬОН МЯСНОЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ПИРОЖКАМИ
- БУЛЬОН РЫБНЫЙ С РАССТЕГАЕМ
- ЗАТИРКА
- КРУПЕНИК
- ЛАПША «ТРАКТИРНАЯ»
- ОКРОШКА «БЕЛАЯ»
- ОКРОШКА «ЗЕЛЕНАЯ»
- ОКРОШКА МЯСНАЯ
- ОКРОШКА НА СМЕТАНЕ
- ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ
- ПОХЛЕБКА «КРЕСТЬЯНСКАЯ»
- ПОХЛЕБКА «РУССКАЯ»
- РАССОЛЬНИК
- РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ ОСОБЫЙ»
- РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ» С КУРИЦЕЙ
- РАССОЛЬНИК «ПЕТЕРБУРГСКИЙ»
- СВЕКОЛЬНИК «КРЕСТЬЯНСКИЙ»
- СВЕКОЛЬНИК «ПЕТРОВСКИЙ»
- СЕЛЯНКА (СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ)
- СОЛЯНКА «ВОЛЖСКАЯ»
- СОЛЯНКА ГРИБНАЯ
- СОЛЯНКА МЯСНАЯ

- СОЛЯНКА РЫБНАЯ
- СУП «БОЯРСКИЙ» С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ
- СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ
- СУП ГРИБНОЙ
- СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- СУП ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ
- СУП ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ
- СУП ИЗ ФАСОЛИ С ЛАПШОЙ
- СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
- СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРИБНОЙ
- СУП-ЛАПША С МОЛОКОМ
- СУП ЛУКОВЫЙ «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»
- СУП МОЛОЧНЫЙ
- СУП МОЛОЧНЫЙ С ГОРОХОМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ
- СУП ОВОЩНОЙ
- СУП РЫБНЫЙ
- СУП С ГАЛУШКАМИ
- СУП С КУРИЦЕЙ
- СУП «ТРАКТИРНЫЙ»
- СУП «ТРАКТИРНЫЙ» С МЯСОМ
- СУП ЧЕСНОЧНЫЙ
- ТЮРЯ
- УХА ДОМАШНЯЯ
- УХА ИЗ ЩУКИ
- УХА «НОВГОРОДСКАЯ»
- УХА «ПО-КИЕВСКИ»
- УХА «ПО-МОСКОВСКИ»
- УХА «РОСТОВСКАЯ»
- УХА «РЫБАЦКАЯ»
- УХА «ТРАКТИРНАЯ»
- УХА ТРОЙНАЯ
- УХА ХОЛОДНАЯ
- УХА «ЦАРСКАЯ»
- ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ
- ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С ЯЙЦОМ
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ
- ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
- ЩИ КИСЛЫЕ
- ЩИ КИСЛЫЕ С МЯСОМ
- ЩИ КИСЛЫЕ С РЫБОЙ
- ЩИ ЛЕНИВЫЕ
- ЩИ РУССКИЕ
- ЩИ С ГРИБАМИ

- ЩИ С КРАПИВОЙ И ГОВЯДИНОЙ
- ЩИ СУТОЧНЫЕ

- Глава 3. БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, ДИЧИ
  - АНТРЕКОТ С КАРТОФЕЛЕМ
  - БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ
  - БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ
  - БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ
  - БАРАНИНА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ
  - БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ И ЯЙЦОМ
  - БАРАНИНА ТУШЕНАЯ
  - БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С КАРТОФЕЛЕМ
  - БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПЕЧЕНИ
  - БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ
  - БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ
  - ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ
  - БИФШТЕКС, ВЫМОЧЕННЫЙ В КВАСЕ
  - БИФШТЕКС «ПО-РУССКИ»
  - БИФШТЕКС ТРАКТИРНЫЙ
  - ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ «ПО-МОСКОВСКИ»
  - ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ
  - ГОВЯДИНА «ПО-ОХОТНИЧЬИ»
  - ГОВЯДИНА «ПО-РУССКИ»
  - ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ
  - ГОВЯДИНА С ХРЕНОМ
  - ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ
  - ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
  - ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В СЛИВКАХ
  - ГОВЯЖЬИ ОТБИВНЫЕ
  - ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ
  - ГРУДИНКА СВИНАЯ
  - ГРУДИНКА СВИНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕРЦЕМ
  - ГУЛЯШ
  - ГУСЬ «ПО-МОСКОВСКИ»
  - ГУСЬ С ЧЕРНОСЛИВОМ
  - ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ
  - ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
  - ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ
  - ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ
  - ЖАРКОЕ «ТРАКТИРНОЕ»
  - ЗАЙЧАТИНА ЖАРЕНАЯ

- ЗАЙЧАТИНА ОТВАРНАЯ
- ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА
- ЗАЯЦ ТУШЕНЫЙ
- КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ
- КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ
- КРОЛЬЧАТИНА ЗАПЕЧЕННАЯ
- КРОЛЬЧАТИНА ТУШЕНАЯ
- КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ЖАРЕННАЯ С РИСОМ
- КУРИЦА ЖАРЕНАЯ
- КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ
- КУРОПАТКА ЗАПЕЧЕННАЯ
- МЯСНОЙ ОМЛЕТ
- МЯСО ОТВАРНОЕ С ОВОЩАМИ
- НОГА БАРАНЬЯ НА ВЕРТЕЛЕ
- НОГА БАРАНЬЯ НА РЕШЕТКЕ
- ОТБИВНЫЕ «ПО-КУПЕЧЕСКИ»
- ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ ЖАРЕНАЯ
- ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ
- ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ
- ПОРОСЕНОК МОЛОЧНЫЙ, ТУШЕННЫЙ В СЛИВКАХ
- ПОРОСЕНОК В КВАСЕ
- ПОРОСЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ
- ПОРОСЕНОК С ЧЕРНОСЛИВОМ
- ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ ОТВАРНОЙ С ПЕРЦЕМ И СМЕТАНОЙ
- РЯБЧИК ЖАРЕНЫЙ
- РЯБЧИК ЗАЛИВНОЙ
- РЯБЧИК ТУШЕНЫЙ
- РЯБЧИК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ
- СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ
- ОТБИВНАЯ СВИНИНА В ТЕСТЕ
- СВИНЫЕ НОЖКИ
- СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ
- ТЕЛЯТИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ
- ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ
- ТЕЛЯТИНА С ЯБЛОКАМИ
- ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА В СМЕТАНЕ
- ТЕТЕРЕВ ЖАРЕНЫЙ
- ТЕТЕРЕВ, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ
- ТЕТЕРЕВ ФАРШИРОВАННЫЙ
- ТЕТЕРЕВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ
- ТЕФТЕЛИ С КАПУСТОЙ
- ТРЕБУХА

- ТУШЕНАЯ КУРИЦА
- УТКА ДИКАЯ
- УТКА С ГРУЗДЯМИ
- УТКА С ЯБЛОКАМИ
- УТКА ФАРШИРОВАННАЯ
- ЦЫПЛЯТА «ПО-РОССИЙСКИ»
- ЦЫПЛЯТА СО СМЕТАНОЙ
- ЯЗЫК ЖАРЕНЫЙ
- ЯЗЫК, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ
- ЯЗЫК, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ
- ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ
- ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ ПИКАНТНЫЙ
- ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

○ Глава 4. РЫБНЫЕ БЛЮДА

- ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
- КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ
- КАРП С ХРЕНОМ И С ЯБЛОКАМИ
- ЛЕЩ ЗАЛИВНОЙ
- ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ
- ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ
- РЫБА ВЯЛЕНАЯ
- РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ
- РЫБА ЗАЛИВНАЯ
- РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ
- РЫБА ПОД МАРИНАДОМ
- «РЫБА ПО-МОСКОВСКИ»
- РЫБА «ПО-НОВГОРОДСКИ»
- РЫБА «ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ»
- РЫБА «ПО-РУССКИ»
- РЫБА ТУШЕНАЯ
- РЫБА, ТУШЕННАЯ «ПО-АГЛИЦКИ»
- РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ
- РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ
- СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ
- СОМ, ЖАРЕННЫЙ С КАПУСТОЙ
- СОМЯТИНА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ
- СУДАК В ТОМАТЕ
- СУДАК ЖАРЕНЫЙ
- СУДАК ЗАЛИВНОЙ
- СУДАК ОТВАРНОЙ
- СУДАК С ГРИБАМИ
- СУДАК С ЯЙЦОМ
- СУДАК, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ

- СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ
- СУДАК ХОЛОДНЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
- СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ
- ТРЕСКА, ЖАРЕННАЯ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ
- ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ
- ФИЛЕ МИНЬОН
- ФИЛЕ ЩУКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ТЕСТЕ
- ЩУКА ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Глава 5. ВТОРЫЕ БЛЮДА

- БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ
- ГОЛУБЦЫ С КАПУСТОЙ
- ГОЛУБЦЫ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ
- ГРИБЫ СВЕЖИЕ В СМЕТАНЕ
- ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ
- ЗАПЕКАНКА САМАРСКАЯ
- КАПУСТА ЖАРЕНАЯ
- КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ
- КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С КАПУСТОЙ
- КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯЙЦОМ
- КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ
- КАРТОФЕЛЬ С ТВОРОГОМ
- КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦАМИ
- КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ
- КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ В ТОМАТЕ
- КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
- КАША ГРЕЧНЕВАЯ
- КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ
- КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЛОКОМ
- КАША ГРЕЧНЕВАЯ ОСОБАЯ
- КАША ГУРЬЕВСКАЯ МАННАЯ
- КАША ПЕРЛОВАЯ С МОЛОКОМ
- КАША ПУХОВАЯ
- КАША ПШЕННАЯ
- КАША ПШЕННАЯ ОСОБАЯ
- КАША ПШЕННАЯ С МОЛОКОМ И ТЫКВОЙ
- КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ
- КАША РИСОВАЯ
- КАША РИСОВАЯ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ
- КАША РИСОВАЯ С МЯСОМ
- КАША СО ШКВАРКАМИ
- КАША ТЫКВЕННАЯ
- КОЧАН КАПУСТНЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ
- КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

- КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ
- ЛАПША С ТВОРОГОМ
- ЛАПШЕВНИК
- ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ
- НЯНЯ
- ОМЛЕТ МОНАСТЫРСКИЙ
- ОМЛЕТ С ГРИБАМИ
- ОМЛЕТ РЫБНЫЙ С ЛУКОМ
- ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ
- РЕПА ПАРЕНАЯ
- ТОЛЧЕНКА ГОРОХОВАЯ
- ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ
- ЯИЧНИЦА С РАКАМИ И ГРИБАМИ
- ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ
- ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ
- ЯИЧНИЦА С САЛОМ
- ЯИЧНИЦА С СЫРОМ В «ГНЕЗДЫШКАХ»
- ЯИЧНИЦА СО СМЕТАНОЙ

○ Глава 6. БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

- БЛИНЧИКИ МОНАСТЫРСКИЕ
- БЛИНЧИКИ «ПО-МОСКОВСКИ»
- БЛИНЧИКИ «РУССКИЕ»
- БЛИНЧИКИ С МОЗГАМИ
- БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ
- БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
- БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ
- БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ СКОРОСПЕЛЫЕ
- БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ
- БЛИНЫ ПШЕННЫЕ
- БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СДОБНЫЕ
- БЛИНЫ «РУССКИЕ»
- БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
- БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ
- БЛИНЫ С ТЫКВОЙ
- БЛИНЫ С ЯБЛОКАМИ
- БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ
- БЛИНЫ ТРАКТИРНЫЕ
- ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ
- ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ
- ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ
- ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ
- ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ
- ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ
- ВАРЕНИКИ С МАЛИНОЙ

- ВАРЕНИКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ
- ВАРЕНИКИ СО СМЕТАНОЙ
- ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ № 1
- ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ № 2
- ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ
- КАЛАЧ МОСКОВСКИЙ
- КАЛАЧ РУССКИЙ
- КАЛАЧ САРАТОВСКИЙ
- КАЛИТКИ
- КРЕНДЕЛЬ МАКОВЫЙ
- КРЕНДЕЛЬ С ИЗЮМОМ
- КРЕНДЕЛЬ С ПОВИДЛОМ
- КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ
- КУЛЕБЯКА
- КУЛЕБЯКА ОСОБАЯ
- КУЛИЧ «МОНАСТЫРСКИЙ»
- КУЛИЧ ОСОБЫЙ
- КУЛИЧ «РУССКИЙ»
- КУРНИК
- КУРНИК С ГРИБАМИ
- КУРНИК «ЦАРСКИЙ»
- ЛЕПЕШКА КУПЕЧЕСКАЯ
- ЛЕПЕШКА СЛОЕНАЯ
- ОЛАДЬИ МЕЩАНСКИЕ
- ОЛАДЬИ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ
- ОЛАДЬИ С МОРКОВЬЮ
- ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ
- ОЛАДЬИ СО СМЕТАНОЙ
- ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ
- ПИРОГ РЫБНЫЙ «СУЗДАЛЬСКИЙ»
- ПИРОГ С ВИШНЕЙ
- ПИРОГ С ГРИБАМИ
- ПИРОГ С КАПУСТОЙ
- ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ
- ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ
- ПИРОГ С ПОВИДЛОМ
- ПИРОГ С ТВОРОГОМ
- ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ
- ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ
- ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ
- ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ
- ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ
- ПИРОЖКИ С ЛУКОМ
- ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ

- ПИРОЖКИ С МОРКОВЬЮ
- ПИРОЖКИ С РИСОМ
- ПИРОЖКИ С РЫБОЙ
- ПЛЮШКИ СДОБНЫЕ
- ПОНЧИКИ
- ПРЯЖЕНЦЫ
- ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ
- ПРЯНИКИ ПЕЧАТНЫЕ
- ПРЯНИКИ ТУЛЬСКИЕ
- ПЫШКИ СДОБНЫЕ
- ПЫШКИ ТРАКТИРНЫЕ
- РАССТЕГАЙ С БАРАНИНОЙ
- РАССТЕГАЙ С ГОВЯДИНОЙ
- РАССТЕГАЙ СО СВИНИНОЙ
- РАССТЕГАЙ «ПО-ПОПОВСКИ»
- РАССТЕГАЙ С ГРИБАМИ
- РЕЗНИКИ
- РЫБНИК
- СОЧЕНЬ
- СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ
- СЫРНИКИ
- ШАНЕЖКИ
- ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

○ Глава 7. СЛАДКИЕ БЛЮДА

- КАША ГУРЬЕВСКАЯ С ФРУКТАМИ
- КАША ГУРЬЕВСКАЯ СО ВЗБИТЫМИ ЯЙЦАМИ
- КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ
- КЛУБНИКА С ХЛОПЬЯМИ
- КОЗИНАКИ ПОДСОЛНЕЧНЫЕ
- КОЗИНАКИ ОРЕХОВЫЕ
- КОНФЕТЫ ИЗ КЛЮКВЫ
- КРЕМ ОРЕХОВЫЙ
- МАРМЕЛАД «КУПЕЧЕСКИЙ»
- МОЧЕНАЯ МОРОШКА
- ОГУРЦЫ С МЕДОМ
- ОМЛЕТ ВАНИЛЬНЫЙ
- ОМЛЕТ С ИЗЮМОМ
- ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ
- ОМЛЕТ С ФРУКТАМИ
- ОМЛЕТ САХАРНЫЙ
- ПАСТИЛКИ ОРЕХОВЫЕ
- ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВОЕ
- ПОМАДКИ СЛИВОЧНЫЕ

- ПОМАДКИ ШОКОЛАДНЫЕ
- ПУДИНГ ШОКОЛАДНЫЙ
- ПУДИНГ ВАНИЛЬНЫЙ
- ПУДИНГ ОРЕХОВЫЙ
- ПЬЯНАЯ ВИШНЯ
- СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ
- СУФЛЕ ВАНИЛЬНОЕ
- СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ
- СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ
- ТВОРОГ «БАРСКИЙ»
- ТВОРОГ «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»
- ТВОРОГ «ПО-МОСКОВСКИ»
- ТВОРОГ «ПО-ПИТЕРСКИ»
- ТВОРОГ С КЛУБНИКОЙ
- ТВОРОГ С КУРАГОЙ
- ТЫКВА ПЕЧЕНАЯ
- ТЫКВА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ЯБЛОКАМИ
- ФРУКТЫ ЗАСАХАРЕННЫЕ
- ФРУКТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ
- ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ
- ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

○ Глава 8. НАПИТКИ

- ВАРЕНЕЦ
- ЖЖЕНКА
- КВАС МЕДОВЫЙ
- КВАС «МОСКОВСКИЙ»
- КВАС «НОВГОРОДСКИЙ»
- КВАС ПЕТРОВСКИЙ
- КВАС ПИТЕРСКИЙ
- КВАС ПОКРОВСКИЙ
- КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ
- КИСЕЛЬ ИЗ МОЛОКА
- КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ С КВАСОМ
- КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ
- КИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ
- КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ
- КОМПОТ АБРИКОСОВЫЙ
- КОМПОТ БРУСНИЧНЫЙ
- КОМПОТ В АРБУЗЕ
- КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ
- КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА
- КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ
- КОМПОТ ОСОБЕННЫЙ

- КОМПОТ СЛИВОВЫЙ
- КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК
- МЕДОВУХА
- МОЛОКО ТОПЛЕНОЕ
- ПРОСТОКВАША
- СБИТЕНЬ

○ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Любовь Поливалина
500 РЕЦЕПТОВ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА

500 РЕЦЕПТОВ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА

МОСКВА
«ВЕЧЕ»
2003

ВВЕДЕНИЕ

Вряд ли на свете можно встретить человека, который не любил бы вкусно поесть. Разумеется, в поговорке «есть, чтобы жить, но не жить, чтобы есть» заложены глубокий смысл и величайшая правдивость, однако в ней же кроется и двусмысленность, выражающаяся в тесной связи еды и жизни. Это и не удивительно, ведь питание — одно из главных условий жизнедеятельности живых существ.

В области питания в последнее время возникает множество новых веяний. Каждый человек определяет принцип питания для себя сам, учитывая свои потребности. Но это невозможно сделать без подробных сведений о существующих блюдах.

В данной книге собраны лучшие рецепты русских трактирщиков, проверенные более чем двухсотлетней практикой. Из их множества даже самый строгий читатель сможет выбрать блюда по своему вкусу. Рецепты для удобства разделены по группам: холодные, горячие, первые блюда и т. д. Руководствуясь ими, вы сможете приготовить блюда как для праздничного ужина, так и меню повседневного рациона. В конце некоторых из них даны полезные советы, которые помогут облегчить их приготовление.

Книга содержит сведения об истории русской кухни, а также занимательные факты. Целью создания данного собрания является помощь, которую нам хотелось бы оказать читателям. Руководствуясь приведенными рецептами, вы сможете приготовить вкусные и разнообразные блюда. Опыт домохозяек и просто любителей готовить значительно обогатится после изучения этого пособия.

Надеемся, рецепты русского трактирщика окажутся полезными для каждого любителя кулинарного искусства, а также помогут научиться этому непростому занятию тем, кто только начинает осваивать азы приготовления пищи. Кроме того, эта книга, безусловно, может стать подарком для ваших близких. Желаем вам удачи на вашей фабрике под названием Кухня!

Глава 1
ЗАКУСКИ

Глава 1. ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВИНЕГРЕТ КИЕВСКИЙ КУПЕЧЕСКИЙ

Требуется: 6–8 картофелин, 3 морковки, 2 свеклы, 2 луковицы, 3–4 маринованных огурчика, 250 г (1 банка) консервированного зеленого горошка, 200 г маринованной капусты, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Отварите картофель, морковь и свеклу. Нарежьте овощи небольшими кубиками, добавьте горошек и капусту, посолите, заправьте растительным маслом и тщательно перемешайте. Дайте настояться 6–8 часов. Можете подавать винегрет к столу.

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

Требуется: 700 г белых грибов, 1 кг картофеля, по 400 г маринованной капусты и моркови, 3 луковицы, 2 свеклы, 250 г консервированного зеленого горошка, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Отварите грибы в соленой воде. Не забудьте бросить в воду луковицу, чтобы по ее цвету определить, нет ли среди грибов ядовитого. Отварите картофель, морковь и свеклу. Нарежьте все овощи небольшими кубиками, измельчите грибы, заправьте горошком и тщательно перемешайте. Полейте растительным маслом, посолите и перемешайте еще раз. Дайте винегрету настояться в холодильнике 5–8 часов, затем подайте к столу.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С ЛУКОМ

Требуется: 200 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 150 г растительного масла, столовый уксус, зелень.

Способ приготовления. Промойте грибы, побрызгайте их раствором уксуса. Нашинкуйте лук, смешайте его с растительным маслом, заправьте грибы. Сверху украсьте зеленью или колечками лука.

ЗАКУСКА ГРИБНАЯ «СЛОБОДСКАЯ»

Требуется: 500 г свежих грибов, 1 кг свежей капусты, соленый огурец, луковица, 50 г томата-пюре, 10–20 г сахара, 50 г масла.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, добавьте масло,

немного воды, уксус и потушите около часа. За 15–20 минут до окончания тушения добавьте томат-пюре, нарезанный дольками огурец, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Свежие грибы (белые, рыжики, подберезовики и т. д.) очистите, промойте и положите на 10–15 минут в кипящую подсоленную воду, после чего нарежьте ломтиками и обжарьте в растительном масле. Перенесите их в миску и на той же сковородке пожарьте лук. Смешайте его с грибами, добавьте соль, перец.

Половину тушеной капусты уложите слоем на сковородку, на капусте равномерно распределите грибы, а сверху положите слой оставшейся капусты. Посыпьте сверху сухарями, сбрызните маслом и поставьте сковороду в духовой шкаф. Блюдо подавайте к столу охлажденным, предварительно украсив зеленью.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

До XVII века в русском языке слово «закуска» употреблялось в ином значении, нежели сейчас, и с предлогом «для» (например, «хлеб для закуски мяса», «сахар для закуски горького лекарства» и т. д.). С XVII века это слово стало употребляться с приставками «к», «на» и превратилось в синоним слова «завтрак». А поскольку на завтрак всегда, как правило, шло «неподогретое» типа «жаркого, оставленного со вчерашнего дня», со временем в ход пошли все блюда, предлагаемые богатейшей русской кухней, — соленья, моченья, пироги, каши и прочее. А далее уже русская кухня обогащалась за счет заимствований из других кулинарных традиций — французской, итальянской, немецкой и других. Так появились колбасы, паштеты, сыры и еще множество известных сегодня блюд.

ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОЙ КАПУСТЫ

Требуется: 400 г маринованной капусты, 3 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 2–3 ст. л. моченой брусники, корица, 2–3 гвоздички, сахар, соль, черный молотый перец и другие специи по вкусу.

Способ приготовления. Часть капустного рассола нагрейте, положите в него мелко нашинкованный лук, добавьте специи, соль, сахар по вкусу, немного воды, в которой мочили бруснику, и сильно нагрейте, не доводя до кипения. После этого охладите, лук (без рассола) смешайте с капустой, добавьте бруснику, брусничной воды, сахар, корицы на кончике ножа и заправьте

капусту подсолнечным маслом.

ЗАКУСКА ИЗ ХРЕНА «ПРЕСТОЛЬНАЯ»

Требуется: 250 г хрена, 10 г 9 %-ного уксуса или 20 г кваса, 1 морковка, 25 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Очистите хрен, натрите его на терке и на 10–15 минут опустите в холодную воду с разведенным в ней небольшим количеством уксуса. Пока хрен будет вымачиваться, натрите на терке морковь. Хрен отожмите, смешайте с морковью, заправьте маслом, можете подлить еще немного уксуса, посолите и уложите в салатник.

ЗАКУСКА РЫБНАЯ

Требуется: 3 сельди, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 200 мл бульона, 100 мл столового уксуса, 15 г желатина, соль, сахар, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Разделайте слабосоленую сельдь. Филе скатайте в рулетики и выложите в середину посуды с высокими бортиками. Отварите яйца, порежьте их на дольки и выложите с обеих сторон рулетиков, украсьте колечками лука, облитыми горячим уксусом. В нескольких местах между дольками яиц положите красиво вырезанные кусочки вареной моркови. Сварите бульон с уксусом и разбухшим желатином, добавьте соль, сахар. Когда жидкость начнет застывать, залейте ею сельдь. Перед подачей украсьте блюдо петрушкой и луком.

ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ

Требуется: 2–3 небольших свеклы, 3 луковицы, перец горошком, по 1 ст. л. томата-пюре и растительного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Отварите 1,5 часа свеклу в воде с добавлением уксуса (не накрывая посуду крышкой, так как в противном случае свекла потеряет цвет). Остудите и натрите ее на крупной терке. Очищенный и измельченный лук обжарьте в растительном масле, добавьте томат-пюре и свеклу.

Посыпьте горячую закуску солью, перцем и зеленью. Охладите и подавайте к столу. С этой закуской получаются очень вкусные бутерброды с предварительно обжаренной колбасой.

ЗАКУСКА «УРАЛЬСКАЯ»

Требуется: по 1 кг помидоров, моркови и репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 5–7 сладких болгарских перцев, соль по вкусу.

Способ приготовления. Натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанные лук и помидоры перемешайте. Влейте растительное масло, добавьте сахар, соль, предварительно мелко нарезанный болгарский перец.

Варите под крышкой в течение 2 часов. Время от времени помешивайте массу, чтобы она не пригорела. Уложите овощи в подготовленные тарелочки и украсьте зеленью.

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ

Требуется: 5 сосисок, 2 яйца, болгарский красный перец, маринованный огурец, 2 стакана маринада из-под огурцов, 20 г желатина.

Способ приготовления. Процедите разбухший желатин в подогретом маринаде, выложите тонким слоем в формочки и дайте застыть. Отварите сосиски в слабосоленой воде. На застывший слой желе выложите колечки и полоски перца, переложите их кусочками яиц, сваренных вкрутую, ломтиками сосисок, огурца, затем залейте оставшимся маринадом. Дайте застыть.

ЗАЛИВНОЕ «СЛАВЯНСКОЕ»

Требуется: 1 кг судака, 10 г желатина, несколько кореньев петрушки, луковица.

Способ приготовления. Очистите и вымойте рыбу, нарежьте на небольшие куски. Кости, голову без жабр и икру сложите в кастрюлю, сюда же сложите коренья петрушки, лук, лавровый лист, залейте водой, посолите и сварите. Через 20 минут после начала варки добавьте в кастрюлю куски судака. Когда они будут готовы, выньте рыбу шумовкой, уложите на блюдо, оставляя небольшие расстояния между кусочками. Поставьте рыбу в холодное место. Бульон, оставшийся от варки рыбы, слейте. Приготовьте 2,5 стакана желе следующим образом: растворите в бульоне размоченный желатин, вскипятите и процедите через салфетку. Каждый кусок рыбы украсьте ломтиком лимона или веточкой зелени. Залейте приготовленную рыбу желе в несколько приемов и поставьте блюдо в холодильник на 2 часа. После этого можете подавать к столу.

ЗАЛИВНОЕ «ПИКАНТНОЕ»

Требуется: молочный поросенок весом приблизительно 2,5 кг, 30 г желатина, морковка, корень петрушки, 1 луковица, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Опалите поросенка и как можно лучше промойте водой. Разрубите тушку на две части, отделите голову. Разрубленного поросенка положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите, добавьте очищенный корень петрушки, лук, накройте крышкой и варите. Если в вашем распоряжении имеется котелок, можете сварить поросенка целиком. Когда вода закипит, снимите пену и варите еще 50 минут. Готового поросенка выньте из воды и положите на блюдо. Охладите. Бульон, оставшийся от варки, снова поставьте на огонь, добавьте в него перец, лавровый лист и доведите до кипения. Затем положите в бульон желатин, размоченный в холодной воде, размешайте и вскипятите. Далее процедите его. Остывшего поросенка разрубите на кусочки, уложите их на блюдо, украсьте зеленью и половинками вареного яйца, залейте все бульоном. Подавайте к столу с острыми закусками.

ЗЕЛЬЦ «ДОМАШНИЙ»

Требуется: по 500 г говяжьей ноги и голяшки, луковица, морковь, 5 лавровых листочков, зелень, соль, перец, вода.

Способ приготовления. Говяжью ногу опалите, разрубите на части, залейте водой вместе с голяшкой, чтобы она полностью покрывала мясо. Накройте крышкой, доведите до кипения и варите 8—10 часов, не забывая снимать пену и жир. За 40 минут до окончания варки добавьте морковь, лук, специи, положите зелень. Мясо порубите на мелкие кусочки, залейте концентрированным бульоном и поставьте в холодное место для застывания.

ЗЕЛЬЦ «ТРАКТИРНЫЙ»

Требуется: по 500 г говяжьей ноги и голяшки, корень петрушки, 1 ст. л. аджики, 1 луковица, головка чеснока, 2 яйца, соль, перец, вода.

Способ приготовления. Опалите ногу и, разрубив ее на части, залейте водой вместе с голяшкой, чтобы мясо было под ней. Под крышкой доведите до кипения и варите на медленном огне 8—10 часов. Снимайте жир и пену. За час до окончания варки положите измельченный корень петрушки, лук. В готовый бульон добавьте аджику, соль, перец, толченый чеснок. Мелко порубите мясо, порежьте кольцами вареные яйца, залейте все насыщенным

бульоном и поставьте в холодное место для застывания.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Требуется: (на 1 кг икры) 500 г баклажанов, 300 г крупных красных помидоров, 200 г репчатого лука, соль, горький молотый перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Очищенные от кожуры баклажаны нарежьте и обжарьте в масле. Отдельно обжарьте измельченный лук и помидоры. После этого все овощи тщательно перемешайте, добавьте соль, горький молотый перец, зелень и еще немного пожарьте. Дайте икре остыть и подавайте к столу, украсив зеленью.

ИКРА ГРИБНАЯ

Требуется: 5 кг зеленых помидоров, по 2 кг свежих грибов (рыжики, маслята, опята, белые грибы) и репчатого лука, 3 кг сладкой моркови, 2 л растительного масла. Также можно положить 5 кг баклажанов и 2 кг капусты.

Способ приготовления. Нарежьте все овощи некрупными кубиками, капусту нашинкуйте. Поджарьте по очереди каждый вид овощей на сковороде по 10–15 минут. Следите за тем, чтобы они не пригорали. Грибы отварите и мелко порежьте, положите их в посуду с высокими бортиками, добавьте овощи, залейте растительным маслом и тушите 2 часа на медленном огне. Готовую икру можно есть сразу же или заготовить на зиму, разложив в стеклянные банки под крышки.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Грибы для значительнейшей части российского населения были существенным дополнением к повседневному питанию. А поскольку православные россияне постились в течение года в общей сложности около двухсот дней, грибы они справедливо называли «растительным мясом» — почти полноценной заменой натуральному мясу за их сытность и за то, что они всякому блюду, в котором их использовали, придавали свой неповторимый вкус. Из них готовили множество разнообразных кушаний — пироги, супы, солянки, закуски и т. д. Трактирные же повара относились к ним с особым уважением, давая каждому свое прозвище: белянки — дворники, рыжики — богатые мужики, волнушки — господские стряпушки, опенки — ноги тонки,

боровик — царь грибов…

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ

Требуется: 1 банка кетовой икры, 200 г сливочного масла, тосты из белого хлеба (можно взять подсоленное печенье).

Способ приготовления. Намажьте тосты или печенье тонким слоем сливочного масла, сверху положите икру. Украсьте бутерброды зеленью и можете сразу же подавать на стол.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

Требуется: 500 г свинины, 50 г сливочного масла, яйцо, 1 ст. л. муки, 100 г батона или сухарей, 8 картофелин, 2 ст. л. жира, зелень (лук, петрушка, укроп) по вкусу, 1,5 л растительного мае лад ля фритюра, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо промойте, обсушите, нарежьте по 2 ломтика на порцию, отбейте, на середину ломтика положите охлажденное сливочное масло в виде морковки, заверните рулетиком, посолите, поперчите. Затем сделайте льезон в яйце, запанируйте мясо в муке, еще раз зальезоньте, снова запанируйте в белых сухарях, обжарьте во фритюре до светло-золотистого цвета.

Готовые рулетики подавайте с жаренным во фритюре картофелем, дополните его солеными или свежими огурцами, помидорами, зеленым горошком, луком, петрушкой и укропом.

МЯСО ОТВАРНОЕ ХОЛОДНОЕ

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 1 луковица, 1 морковка, соль, перец горошком.

Способ приготовления. Промойте вырезку, положите ее в кастрюлю, залейте холодной водой, бросьте туда же очищенную головку лука и морковь. Посолите и поперчите. Варите до готовности, затем выньте мясо из бульона, остудите. Подавайте с гарниром из овощей.

ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ

Требуется: на 500 г гусиной печени — по 100 г сала-шпика и сливочного масла, 1 морковка, 1 пучок петрушки, лавровый лист, перец горошком.

Способ приготовления. Печень промойте, очистите от пленок и желчных протоков, нарежьте небольшими кусочками. Морковь,

петрушку, лук мелко порубите (можно пропустить через мясорубку). Все это поджарьте до полной готовности со шпиком, также нарезанным кусочками, добавив лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Затем пропустите все это 2–3 раза через мясорубку.

Очень важно правильно поджарить печень, не передержав ее на огне, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть. Протертую печень сложите в кастрюлю, посыпьте солью, перцем, натертым мускатным орехом по вкусу и выбейте лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло.

Приготовленный паштет переложите в фарфоровую или стеклянную посуду, охладите. Подавать паштет можно как закуску, добавив в качестве гарнира вареные яйца, или использовать для приготовления бутербродов.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Впервые паштеты в России появились в середине XVIII века и назывались «французскими пирогами». Их подавали только в качестве закусок, выглядящих как кулебяки, пироги, курники, но отличающихся более сложным измельчением начинки. Ими украшали столы на званых обедах и при поцелуйных обрядах, подавая в виде рыб или птиц, других сказочных животных. И хозяйку дома, удивившую гостей и домочадцев паштетом какой-нибудь диковинной формы, зачастую награждали не только поцелуем, но и дорогим подарком.

ПЕЧЕНЬ ФАРШИРОВАННАЯ

Требуется: 700 г говяжьей печени, 100 г панировочных сухарей или муки, 50 г топленого сала, 350 г риса, 300 г грибов, 150 г спассерованного лука, соль, специи.

Способ приготовления. Отдельно отварите рис, заранее замоченные грибы, добавив немного соли и перца. Обработайте печень: слегка отбейте ее, натрите солью и специями, смажьте салом, обваляйте в сухарях, выложите на нее фарш и закатайте, закрепив ниткой или шпагатом. Уложите фаршированную печень на сковороду с растопленным салом и жарьте в духовке, затем добавьте спассерованный лук, воду и тушите под крышкой до готовности.

ПЕЧЕНЬ, ФАРШИРОВАННАЯ «ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ»

Требуется: 800 г говяжьей печени, 100 г панировочных сухарей, 80 г топленого сала, 750 г овощного или грибного фарша, 100 г спассерованного лука, соль, специи.

Способ приготовления. Слегка отбейте печень, натрите солью и специями, смажьте салом, обваляйте в сухарях, выложите на нее фарш и закатайте рулетом, закрепив шпагатами. Уложите на сковороду с растопленным салом и пожарьте в духовке, затем добавьте спассерованный лук, воду и тушите под закрытой крышкой до готовности.

ПЕЧЕНЬ ГУСИНАЯ

Требуется: 500 г гусиной печени, 50 г сливочного масла, 400 г томатного соуса, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Гусиную печень промойте в большом количестве воды, ошпарьте кипятком, посыпьте солью, перцем и обжарьте с маслом. Залейте томатным соусом и кипятите 1–2 минуты.

Подавайте с отварным рисом и зеленью.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Требуется: 6 помидоров, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, зелень.

Способ приготовления. У крупных неперезрелых помидоров срежьте «крышечки», удалите сердцевину, переверните их отверстиями вниз, чтобы вытек сок. Сваренные вкрутую яйца нарежьте кубиками и смешайте со сметаной. Добавьте соль, укроп. Помидоры посыпьте изнутри солью и начините приготовленной массой, закройте крышечками и немного охладите.

Можно подавать к столу.

РЕДЬКА ТЕРТАЯ СО СВЕКЛОЙ

Требуется: 200 г сладкой редьки, 1 свекла.

Способ приготовления. Отварите свеклу. Натрите редьку и свеклу на мелкой терке, сбрызните уксусом, посолите, заправьте растительным маслом. Можно сразу же подавать к столу.

РЕДЬКА С МАСЛОМ

Требуется: 0,5 кг сладкой редьки, 125 г стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления. Натрите редьку на терке, положите в стеклянную или эмалированную посуду, посолите, заправьте растительным маслом. Можно сразу же подавать к столу.

РЕДЬКА С РЕДИСОМ

Требуется: по 150 г редьки и редиса, 30 г кваса, 1 морковка, луковица, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Замочите редис и редьку на 15 минут в холодной воде, затем натрите и вымачивайте в квасе 15 минут. Натрите морковь и добавьте к ней замоченные редьку и редис, заправьте маслом, посолите, поперчите и уложите в салатник.

РЕДЬКА СО СМЕТАНОЙ

Требуется: 0,5 кг сладкой редьки, 0,5 л сметаны, соль.

Способ приготовления. Натрите редьку на крупной терке, посолите, заправьте сметаной. Поставьте на 2 часа в холодильник, после этого можете подавать к столу.

РУЛЕТ ИЗ СВИНЫХ ГОЛОВ

Требуется: 3 свиные головы, 0,5 ч. л. черного перца, 3 лавровых листа, 3 ст. л. томатного соуса, 2 л воды, соль.

Способ приготовления. Небольшие свиные головы промойте, подготовьте к варке, залейте водой и варите на медленном огне 4–5 часов. За час до окончания варки положите приправы и посолите. Приготовленные головы выньте, охладите, удалите кости. Посолите и поперчите, а затем сверните мясо в виде рулета и перевяжите шпагатом. Рулет опустите на 15 минут в кипящий бульон и положите в холодное место под пресс. Через 5–6 часов смажьте томатным соусом. И через полчаса можете подавать к столу.

РУЛЕТ МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ

Требуется: 400 г свинины, 1 луковица, 300 г моркови, 1 корень петрушки, 1 соленый огурец, 2 помидора, соль, перец, 4 ст. л. подсолнечного масла.

Способ приготовления. Обжарьте вместе с луком морковь, помидоры и соленый огурец, уложите начинку слоем на свинину с прослойками жира, посолите, поперчите и скатайте в рулет. Свяжите его ниткой, чтобы рулет не развернулся, заверните в фольгу, уложите на противень, смазанный маслом, и запекайте в духовке 60 минут при высокой температуре.

САЛАТ ГРИБНОЙ

Требуется: 6 яиц, 2 маринованных огурца, 200 г шампиньонов, 300 г майонеза.

Способ приготовления. Отварите шампиньоны и нарежьте их мелкими кусочками. Покрошите огурцы, смешайте с майонезом. Затем сваренные вкрутую яйца разрежьте каждое на 4 части и уложите на них полученную смесь. Посолите по вкусу.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Требуется: 1 кг огурцов, по 100 г шпината, листьев салата и зелени петрушки и укропа, 50 г киндзы, 1 лимон, соль.

Способ приготовления. Нарежьте огурцы тонкими кружочками, измельчите шпинат, салат, зелень, перемешайте, посолите. Отожмите сок лимона в салат, мякоть измельчите и добавьте к зелени. Тщательно перемешайте и выложите в салат. Можно сразу же подавать.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ В СМЕТАНЕ С ЯЙЦОМ

Требуется: 1 кг свежих огурцов, по пучку листьев салата, укропа и петрушки, редиса, 4 яйца, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления. Некрупные огурцы нарежьте тонкими кружочками (можно разрезать кружочки пополам), измельчите зелень, покрошите редис. Сварите яйца вкрутую, разрежьте каждое на половинки или четвертинки, смешайте в стеклянной посуде с нарезанной зеленью и овощами, посолите по вкусу, заправьте сметаной и немного охладите.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С СЕЛЬДЬЮ

Требуется: 400 г сельди, 200 г растительного масла, 250 г маринованной капусты, 3 соленых огурца, 2 луковицы.

Способ приготовления. Разделайте сельдь: отделите филе от костей и порежьте на кусочки. Огурцы нарежьте кубиками, лук нашинкуйте. Все продукты перемешайте, добавьте капусту, посолите и поперчите по вкусу, заправьте растительным маслом.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ОГУРЦАМИ

Требуется: по 1 кг свежих помидоров и огурцов, пучок зелени петрушки и укропа, луковица, оливковое или любое другое растительное масло, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте овощи некрупными дольками, покрошите зелень, посолите, поперчите. Дайте салату настояться 10 минут, чтобы овощи пустили сок. Затем заправьте маслом. И можно подавать к столу.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Требуется: 200 г столовой свеклы, 250 г фасоли, 0,5 стакана соуса из растительного масла (100 г растительного масла, по 0,5 ч. л. сахара и соли, 30 г уксуса, зелень, перец), зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления. Сначала приготовьте соус из растительного масла, сахара, соли, уксуса (уксус можно сделать ароматным, настояв его на кожуре лимона). Все взбейте, добавьте перец и зелень.

Сварите свеклу и фасоль. Свеклу нарежьте кубиками, смешайте с фасолью и мелко нарезанной зеленью, добавьте соус и выложите в салатницу. Выдержите час и подавайте к столу.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

У русских, как, впрочем, и у многих других народов, со свеклой связано много суеверий. Так, наши предки считали, что свекольный отвар способен уничтожать вредных насекомых. А с наступлением «бабьего лета» во многих деревнях крестьяне совершали обряд «захоронения» мух, тараканов и других вредных, докучающих им насекомых, замуровывая их в свекле и искренне надеясь, что это поможет от них избавиться.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Требуется: 500 г фасоли, 0,5 стакана воды, 2 ст. л. уксуса, 300 г красного сладкого перца, 1 ст. л. зелени укропа, 40 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сварите фасоль в небольшом количестве воды с добавлением уксуса. Доведя до готовности, посолите. Когда фасоль остынет, смешайте ее с нарезанным в виде лапши красным перцем. Посыпьте мелко порубленным укропом. Заправьте растительным маслом.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ С ОГУРЦАМИ

Требуется: 500 г фасоли, 0,5 стакана воды, 3 свежих огурца, зелень укропа, 2 ст. л растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сварите фасоль. Когда она остынет, перемешайте ее со свежими огурцами, нарезанными тонкими ломтиками. Посолите, посыпьте укропом. Заправьте растительным маслом.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

Требуется: 500 г капусты, по 3 картофелины и крупных сладких яблока, 4 ст. л. растительного масла, 50 г зелени петрушки, луковица, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, залейте небольшим количеством кипящей воды, посолите, добавьте уксус и нагрейте, не переставая помешивать. Когда капуста осядет на дно, откиньте ее на дуршлаг и охладите. Отварите картофель, очистите и мелко нарежьте его. Натрите яблоки на крупной терке. Смешайте все ингредиенты, заправьте солью, сахаром, уксусом и растительным маслом, добавьте мелко нарезанный лук. Украсьте салат зеленью. Можно сразу же подавать к столу.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Требуется: 6 картофелин, 100 г сыра, 1 стебель лука-порея, 4 морковки, 10 г сливочного масла, 5 ч. л. сухого белого вина, 4 ст. л. винного уксуса, 5 ст. л. оливкового масла, 1 пучок петрушки, соль, перец, мускатный орех.

Способ приготовления. Отварите картофель, порежьте его дольками средней величины. Стебель лука-порея очистите, 1/3 стебля отделите и отложите, остаток нарежьте поперечными дольками толщиной в палец. Некрупную морковь очистите и нашинкуйте дольками.

Масло разогрейте на сковороде и потушите в нем овощи вместе с вином 5—10 минут. Картофель перемешайте с овощами и бульоном, в котором они тушились.

Уксус добавьте в пряности, полейте салат и дайте постоять. Заправьте маслом, посыпьте нарезанной зеленью петрушки и перемешайте.

Незадолго до подачи к столу посыпьте крупно натертым сыром и мелко нарезанным луком-пореем.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Требуется: 200 г грибов, 4–5 картофелин, 4–5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. столового уксуса, перец, соль.

Способ приготовления. Грибы очистите и промойте, нарежьте их ломтиками и сварите. Откиньте на сито. Отварите картофель, мелко нарежьте его и смешайте с грибами. Посолите, поперчите, заправьте растительным маслом и уксусом.

САЛАТ МЯСНОЙ

Требуется: по 50 г куриного и говяжьего мяса, 5 яиц, 60 г сыра, 100 г майонеза, зелень, овощи для оформления.

Способ приготовления. Отварите мясо и яйца, нарежьте все тонкой соломкой, добавьте тертый сыр, смешайте, заправьте майонезом.

Приготовленную массу выложите в салатник горкой, посыпьте тертым сыром, украсьте «бутонами» (закрученными ломтиками) мяса, солеными или свежими огурцами, помидорами, маринованными фруктами и зеленью.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯЙЦОМ

Требуется: 400 г редиса, 200 г свежих огурцов, 2 яйца, 150 г сметаны, по 100 г зеленого лука и листового салата, соль, сахар.

Способ приготовления. Салат, редис, огурцы, лук и вареные яйца мелко нарежьте, положите соль и сахар по вкусу, перемешайте, сложите в салатницу, полейте сметаной. Подавайте обильно посыпанным зеленью.

САЛАТ «РУССКИЙ»

Требуется: 200 г капусты, 2–3 капустных кочерыжки, редька, по 2 морковки и луковицы, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Нарежьте мелко листья капусты, кочерыжку настругайте соломкой, все перемешайте и посолите. Лук нашинкуйте кольцами, небольшую морковь и редьку натрите на крупной терке, чеснок мелко порубите или пропустите через чесночный пресс. Все ингредиенты смешайте с капустой, добавьте томатную пасту и растительное масло. Затем посолите по вкусу, поперчите, заправьте уксусом и тщательно перемешайте. Украсьте салат ломтиками моркови, кольцами лука и зеленью.

САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ

Требуется: 2 свеклы, 4 зубчика чеснока, 40 г хрена, 2 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, яйцо.

Способ приготовления. Сварите свеклу в подсоленной воде, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Корень хрена натрите на мелкой терке. Добавьте чеснок и хрен, заправьте салат уксусом, растительным маслом и посолите. Сварите яйцо и мелко его порубите. Готовый салат сверху посыпьте вареным яйцом.

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

Требуется: 400 г трески горячего копчения, по 2 крупных яблока, свежих огурца и помидора, по 50 г зеленых салата и лука, вареное яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 30 г зелени петрушки, соль, перец, уксус.

Способ приготовления. Огурцы и яблоки очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Очистите рыбу от кожи и костей, нарежьте крупными кубиками, нашинкуйте зеленый лук. Сложите все в посуду, посолите, поперчите, заправьте смесью уксуса и растительного масла, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки. Выложите все в салатник, украсьте кусочками свежих помидоров, четвертинками яйца, листиками салата. Зеленый лук в салате можно заменить тонко нашинкованным репчатым, который необходимо подержать в маринаде.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ

Требуется: 1–2 крупных сельди, 0,5 кг картофеля, 100 г растительного масла, 1 крупная луковица.

Способ приготовления. Сварите картофель «в мундире». Сельдь (степень посола — по вкусу) очистите от шкурки и костей, порежьте на ломтики, разложите в специальной посуде-селедочнице. Почистите лук и нарежьте его колечками. Положите

колечки на ломтики сельди, полейте растительным маслом и подавайте вместе с горячим картофелем.

СЕЛЬДЬ ФАРШИРОВАННАЯ

Требуется: 1 сельдь, 1 морковка, 2 луковицы, 1 соленый огурец, перец, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Разделайте крупную малосоленую сельдь, разрезав ее ее вдоль с одной стороны, удалите потроха и по возможности крупные кости. Мелко нарежьте луковицу, вареную морковь, соленый огурец и яйцо, поперчите, смешайте и заполните внутренности селедки. Полейте сверху подсолнечным маслом, уложите на блюдо и украсьте луком и зеленью.

СТУДЕНЬ «САРАТОВСКИЙ»

Требуется: 1 кг сырых говяжьих и свиных субпродуктов (ноги, головы), 400 г мясной вырезки, 2 л воды, по 2 луковицы, моркови, корня петрушки и сельдерея, 3 дольки чеснока, лавровый лист, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления. Обработанные субпродукты хорошо промойте и замочите на 2 часа в холодной воде. Воду слейте, вновь залейте чистой водой и варите на слабом огне 6–8 часов, периодически снимая жир. Через 3–4 часа после закипания положите мясо, за час до готовности добавьте лук, морковь, петрушку и специи. Готовые субпродукты освободите от костей, мякоть и мясо мелко нарубите и опустите в процеженный бульон, дайте закипеть, затем добавьте мелко нарубленный чеснок. Готовый студень разлейте в глубокие тарелки и охладите. Когда масса застынет, разрежьте ее на куски, уложите в тарелки и подавайте с горчицей и зеленью.

СТУДЕНЬ ОСОБЫЙ

Требуется: 1 кг стерляди, 20 г желатина, 25 г икры, несколько кореньев пряностей, головка репчатого лука.

Способ приготовления. Очистите и промойте стерлядь, вытрите насухо салфеткой, нарежьте на куски и сварите. После варки выложите куски стерляди в глубокое блюдо или салатник и накройте салфеткой. Положите в бульон размоченный желатин и размешивайте его до растворения. Осветлите желе паюсной или зернистой икрой, процедите, охладите и залейте им стерлядь. Перед заливкой украсьте кусочки стерляди зеленью.

Для осветления желе икру разотрите в ступке, постепенно

добавляя по 1 ст. л. холодной воды, до образования тестообразной массы. Растертую икру разведите 1 стаканом холодной воды, добавьте 1 стакан бульона и влейте в два приема в посуду с желе. После того как вольете первую часть оттяжки, бульон должен обязательно закипеть, и только потом добавляйте остальную часть. При вторичном закипании снимите крышку с кастрюли и держите при слабом кипении 15 минут.

СТУДЕНЬ БАРАНИЙ

Требуется: 1 кг бараньих субпродуктов, 2 л воды, по 2 морковки, корня петрушки и сельдерея, луковицы, лавровый лист, 40 г желатина (на 1л бульона), перец горошком, соль.

Способ приготовления. Бараньи субпродукты промойте, ошпарьте кипятком и залейте водой, варите 2 часа. За 30 минут до окончания варки положите коренья, лук и специи. Процедите студень через дуршлаг, мясо нарежьте кусками и опустите в процеженный бульон, кипятите еще 20 минут. Затем добавьте набухший желатин, перемешайте и дайте студню закипеть, разлейте в формы и охладите.

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ

Требуется: 1 кг мяса, 3 яйца, 2 морковки, луковица, соль, перец, 40 г желатина, 1л бульона, зелень петрушки.

Способ приготовления. Кусок мяса залейте водой, чтобы она только покрывала его, добавьте спассерованные лук и морковь и варите на слабом огне 2–2,5 часа. За 20 минут до готовности добавьте соль, перец по вкусу. Готовое мясо охладите и разрежьте на куски.

Бульон осветлите введением сырых белков при медленном нагревании, помешивая. Затем процедите и добавьте замоченный желатин, доведите до кипения, но не кипятите. Желе охладите и

налейте небольшой слой в глубокое блюдо, когда оно застынет, сверху выложите куски мяса и опять залейте желе, снова охладите. Выложите нарезанные вареные яйца, звездочки из моркови, зелень петрушки и вновь все полейте желе. Как только блюдо застынет, добавьте в него все оставшееся желе.

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ «ПО-КУПЕЧЕСКИ»

Требуется: по 500 г говяжьих ножек и голяшки, 2 морковки, 1 луковица, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, зелень, соль, вода по потребности.

Способ приготовления. Ножки опалите, разрубите на части и залейте холодной водой. Через три часа тщательно промойте, сложите в кастрюлю вместе с голяшками и снова залейте холодной водой, чтобы она чуть-чуть покрывала мясо. Закройте крышкой и варите 6–8 часов на медленном огне. Снимите жир с поверхности. За час до готовности добавьте овощи и специи. С готового отвара снимите жир, удалите лавровый лист, мясо отделите от костей, порубите, смешайте с бульоном и варите еще 10 минут. Разлейте в формы и поставьте в холодное место.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Студни известны на Руси издавна, но долгое время считались едой бедняков. Впервые они появились в меню солдатской кухни.

СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ

Требуется: 1 курица, 2 кг куриных потрохов, 2 л воды, по 2 морковки, корня петрушки и луковицы, лавровый лист, 40 г желатина (на 1л бульона), перец горошком, соль.

Способ приготовления. Нарежьте курицу небольшими кусочками, залейте водой, варите 2 часа. За 30 минут до окончания варки положите коренья и специи, процедите через дуршлаг. Потроха нарежьте небольшими кусочками и кипятите в процеженном бульоне 20 минут, затем добавьте замоченный желатин, перемешайте и дайте студню закипеть, разлейте в формы и охладите.

СТУДЕНЬ СВИНОЙ

Требуется: 1 кг свиных субпродуктов, 1,5 л воды, 4 г желатина, морковь, луковица, лавровый лист, перец горошком,

соль, молотый перец, 3 зубчика чеснока.

Способ приготовления. Свиные субпродукты ошпарьте кипятком и залейте холодной водой, варите 5–6 часов. За 1–1,5 часа до конца варки положите разрезанную на крупные куски морковь, целую луковицу, лавровый лист, перец горошком. Куски мяса запустите в бульон через 1,5 часа после начала варки. Посолите бульон перед снятием с огня. Мясо выньте, отделите от костей, мелко нарубите и пропустите через мясорубку. В бульон положите предварительно разведенный желатин и добавьте прокрученное мясо, доведите до кипения, положите мелко нарубленный чеснок, размешайте и разлейте в формы, остудите.

ХОЛОДЕЦ «КРЕСТЬЯНСКИЙ»

Требуется: 1,5 л воды, 300 г говяжьих костей с мясом, 500 г отварного мяса или жареной телятины, 30 г желатина, 50 г вареной моркови, 2 яйца, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Сварите мясной бульон на костях, процедите его. Отдельно нарежьте кусочками мясо. Бульон разведите с желатином. В блюдо налейте тонкий слой разведенного с желатином бульона и дайте ему застыть, затем положите на него ломтики мяса и снова полейте бульоном. Сверху украсьте звездочками вареной моркови, зеленью петрушки и кружочками вареных яиц, снова залейте бульонным желе в несколько приемов.

ХОЛОДЕЦ ПИКАНТНЫЙ

Требуется: говяжья нога и мотолыга, по 3–4 морковки и головки репчатого лука, петрушка, лавровый лист, перец горошком.

Способ приготовления. Опалите ногу и мотолыгу, разрежьте на части, кости разрубите, вымочите в холодной воде в течение 3–4 часов, вымойте со щеткой, обмойте чистой холодной водой и уложите в кастрюлю. Залейте мясо холодной водой так, чтобы уровень воды немного превышал уровень мяса (примерно на 10 см). Положите очищенные морковь и лук, затем остальные продукты. Накройте крышкой и варите на слабом огне 6–7 часов (пока мясо не будет легко отделяться от костей).

После варки снимите жир, который образовался на поверхности жидкости, достаньте мясо, отделите его от костей и порубите на мелкие части (можно пропустить через мясорубку). Выложите порубленное мясо в емкость, залейте процеженным бульоном, посолите и поперчите по вкусу. При желании можно

украсить холодец половинками вареного яйца и веточками зелени. После того как все будет сделано, закройте емкости крышками и поставьте в холодильник на несколько часов. При подаче можно дополнить холодец уксусом, горчицей, сметанным соусом с хреном или тертым хреном, со свеклой, а также другими острыми приправами.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Требуется: 6 яиц, 200 г сухих грибов, 25 г маргарина, 20 г репчатого лука, черный молотый перец, соль, 100 г белого соуса.

Способ приготовления. Сушеные грибы промойте и отварите, откиньте на дуршлаг, промойте, обсушите и пропустите через мясорубку, затем обжарьте на масле с луком, перцем и солью. Отварите яйца, аккуратно, срезав верхнюю часть, извлеките желтки. Смешайте грибной фарш с растолченными желтками и начините им яйца, закройте сверху отрезанной крышкой и полейте соусом.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Требуется: 8 яиц, 50 г майонеза, 250 г гусиной печени, 2 головки репчатого лука, 1 морковка, зелень (лук, петрушка, укроп, базилик), перец, соль.

Способ приготовления. Отварите яйца, срежьте кончики и удалите желтки. Вареную гусиную печень пропустите через мясорубку, обжарьте вместе с морковью и луком. Поджарку смешайте с измельченными желтками, посолите, поперчите, добавьте порубленную зелень.

Чайной ложкой начините яйца полученным фаршем. Полейте майонезом и украсьте зеленью.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ИКРОЙ

Требуется: 6 яиц, 40 г майонеза, лимонный сок, зелень петрушки, зеленый лук, перец, соль, 80 г икры (минтаевой, кетовой и т. д.).

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, разрежьте вдоль, удалите желток и перемешайте с майонезом, добавляя лимонный сок, зелень, лук, икру. Заправьте черным перцем и солью. Полученной массой нафаршируйте яйца. В качестве украшения можете использовать зелень и дольки свежего огурца.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г свежих грибов, 200 г сметаны, соль, гвоздика, перец, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Грибы очистите, промойте, ошпарьте, нарежьте дольками, посолите и обжарьте. Затем сложите в кастрюлю и залейте кипяченой сметаной. Пучок зелени петрушки или укропа свяжите, положите в кастрюлю с грибами, насыпьте специи и тушите до готовности.

ПЕЛЬМЕНИ «МОСКОВСКИЕ»

Требуется: 260 г муки, 90 г воды, 2 яйца, соль. Для фарша: 230 г мякоти говядины, 260 г мякоти свинины, 2 луковицы, 100 г воды, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо измельчите на мясорубке вместе с луком, добавьте соль, сахар, перец, воду и перемешайте.

Замесите тесто для пельменей. Просейте муку, сделайте в ней углубление и вылейте туда яйцо и воду, добавьте соль и все перемешайте руками. Хорошо вымешанное тесто выдержите 30–40 минут для эластичности. Затем раскатайте его в пласт толщиной 1,5–2 мм. Край раскатанного теста смажьте яйцами. На середину смазанной полосы выложите шарики фарша, затем края смазанной полосы теста приподнимите, накройте ими фарш. Вырежьте формочки в виде полумесяца и зажмите края теста. Готовые пельмени отваривайте в кипящей воде, затем выньте шумовкой, выложите на тарелку, залейте бульоном и подавайте, украсив зеленью.

ПЕЛЬМЕНИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Требуется: 120 г сырых или 100 г отваренных пельменей, 1 стакан томатного соуса или кетчупа, 20 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Растопите на сковороде масло, выложите пельмени, залейте их томатной пастой и поджарьте на небольшом огне. Выложите на блюдо и посыпьте зеленью.

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

Требуется: 1 кг пельменей, приготовленных по любому рецепту, 100 г маргарина для жарки, 50 г сливочного масла, 125 г сметаны.

Способ приготовления. Пельмени (можно с разным фаршем) опустите в кипящую подсоленную воду и варите до готовности. Отваренные пельмени выньте на сито, дайте стечь и выложите на сковороду с разогретым жиром, жарьте до образования золотистого цвета. Готовые пельмени уложите на блюдо, полейте сливочным маслом и отдельно подайте сметану или кетчуп.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Требуется: 200 г отваренных пельменей, 200 г сметаны, соль, перец, 10 г сливочного масла, зелень петрушки, лука и укропа.

Способ приготовления. Растопите на сковороде сливочное масло и выложите туда пельмени, посолите, поперчите и залейте сверху сметаной, накройте крышкой и поставьте в духовку. Запекайте 10 минут. Готовые пельмени выложите на блюдо и посыпьте зеленью.

ПЕЛЬМЕНИ «ПО-НОВГОРОДСКИ»

Требуется: 250 г муки, 2 яйца, 90 г воды, 500 г жирной говядины, 1 крупная луковица, 3 зубчика чеснока, сахар, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Приготовьте тесто. Высыпьте муку горкой, сделайте в ней углубление, в него влейте яйца и воду. Замесите тесто. Подготовленную мякоть жирной говядины пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный лук и чеснок, посолите, поперчите, положите сахар и долейте воды, перемешайте.

Далее формируйте пельмени. Это можно сделать либо на специальной форме, либо с помощью обыкновенного стакана. Во втором случае вам нужно раскатать два пласта теста. На один пласт выложите мясо на одинаковом расстоянии друг от друга и накройте другим пластом. Затем с помощью стакана вырежьте пельмени, скрепите края. Варите в грибном бульоне или в подсоленной воде. Готовые пельмени подайте со сметаной и зеленью.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Изначально трактирами называли гостиницы и постоялые

дворы с ресторанами и харчевнями на первом этаже. Но со временем название приобрело популярность и распространилось на харчевни, закусочные, столовые и забегаловки для простого люда. Благодаря усердию и трудолюбию хозяев трактиры начали привлекать не только бедняков, но и достаточно богатое сословие, и многие из них стали соперничать с ресторанами. Классическим примером может служить московский трактир «Яр», в котором собиралась артистическая богема и куда многие почитали попасть за счастье. Широко известен и московский же трактир Тестова, со временем благодаря предприимчивости хозяина превратившийся в богатый и популярный ресторан.

ПЕЛЬМЕНИ «РУССКИЕ»

Требуется: 250 г муки, 1 яйцо, 90 мл воды, соль, 230 г говяжьего фарша, 60 г репчатого лука, сахар, соль, черный молотый перец, по 50 г сливочного масла, сметаны и тертого сыра.

Способ приготовления. Говяжий фарш перемешайте с мелко нарезанным луком, посолите, поперчите, добавьте немного сахара и воды. Приготовьте пресное тесто и формуйте пельмени, как описано выше. Опустите их в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 ст. л. соли), доведите до кипения. Варите при слабом кипении.

Когда пельмени всплывут на поверхность, варите их еще 5–7 минут, затем выньте шумовкой на блюдо, добавьте масло, полейте сметаной и посыпьте сверху тертым сыром.

ПОДЖАРКА «ПО-РУССКИ»

Требуется: 2 моркови, луковица, соль, черный молотый перец, сахар, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного маргарина.

Способ приготовления. Почистите и нарежьте морковь соломкой, крупную луковицу — кольцами, выложите все на сковороду с разогретым растительным маслом, слегка посолите, поперчите и добавьте щепотку сахара и жарьте до золотистой корочки. Затем добавьте маргарин и размешайте.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Требуется: 4 помидора, 2 ст. л. сливочного масла, 2 стакана сметаны, 2 ч. л. муки, 260 г маринованных грибов.

Способ приготовления. Крупные помидоры помойте и

снимите с них верхнюю часть, выньте мякоть изнутри, оставив стенки толстыми. Приготовьте фарш — мелко порежьте маринованные грибы, добавьте майонез, чеснок, перец, все перемешайте. Наполните фаршем помидоры, посолите, сложите в кастрюлю и залейте сметаной. Закройте крышкой и тушите 15 минут.

ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г телячьих почек, 4 картофелины, по 2 морковки, репы, луковицы и соленых огурца, 200 г сметаны, 3 зубчика чеснока, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Почки разрежьте пополам, залейте холодной водой и вымочите в течение 3–4 часов. Залейте их водой и доведите до кипения, после чего отвар слейте. Повторите все еще 2 раза. На третий раз почки варите до готовности, после чего достаньте их, обмойте, нарежьте тонкими ломтиками и слегка обжарьте. Отдельно обжарьте нарезанные дольками овощи. Почки и овощи положите в кастрюлю, посолите, добавьте специи, залейте сметаной и тушите до готовности.

Глава 2
ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Глава 2. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

Требуется: 2 свеклы, 4 картофелины, 1 морковка, корень петрушки, головка репчатого лука, 60 г зеленого лука, по 200 г шпината и щавеля, 2 ст. л. маргарина, 50 г сметаны, яйцо, 1 ч. л. сахара, уксус, зелень укропа, соль.

Способ приготовления. Спассеруйте коренья петрушки, нарезанные ломтиками, и лук. За 2–3 минуты до окончания пассерования добавьте зеленый лук, нарезанный кусочками по 2 см. Сварите свеклу отдельно целыми клубнями. Картофель нарежьте ломтиками или дольками. Вымытые крупные листья шпината и щавеля разрежьте на 2–3 части. В грибной бульон или овощной отвар положите свеклу, нарезанную ломтиками, коренья петрушки, картофель, лавровый лист, перец и соль. Варите 25 минут. За 5–8 минут до окончания варки положите в борщ сначала шпинат, затем щавель, добавьте свекольный отвар, заправьте сахаром. Уксус добавьте по вкусу. Яйцо сварите отдельно. При подаче положите в тарелку 1/4 яйца, налейте борщ, заправьте сметаной и зеленью.

БОРЩ «ЛЕТНИЙ»

Требуется: 500 г костей, 2 свеклы, 400 г капусты, луковица, морковка, корень петрушки, 2 ст.л. томата-пюре, 3 ст. л. маргарина или жира, 1 ст. л, муки, 4 ст. л. сметаны, уксус, сахар, соль, перец, лавровый лист, зелень по вкусу. Способ приготовления. Кости залейте водой и поставьте на огонь. Варите 2 часа. Нарезанную свеклу положите в кастрюлю, добавьте немного приготовленного бульона, жир, уксус и тушите до готовности. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и пассеруйте вместе с томатом-пюре, затем добавьте в свеклу и продолжайте тушить.

В кипящий подсоленный бульон положите нарезанную соломкой тушеную свеклу вместе с овощами, спассерованную муку и доведите до готовности. В конце варки добавьте перец и лавровый лист. При подаче положите сметану и зелень.

БОРЩ «МОСКОВСКИЙ»

Требуется: 200 г костей ветчинных, 100 г мяса, 50 г ветчины, 80 г сосисок, 2 свеклы, 300 г свежей или квашеной капусты, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, по 1 ст. л. томата-торе, муки, уксуса и сахара, по 3 ст. л. маргарина и сметаны, лавровый лист, перец, зелень по вкусу. Способ приготовления. Сварите в мясном бульоне кости от ветчины, мясо и ветчину. Овощи нарежьте соломкой. Сварите свекольный борщ и приготовьте свекольный настой. Для этого промойте клубни, мелко нарежьте или натрите на терке и положите в кастрюлю с горячим бульоном (1 л на 500 г свеклы), добавьте уксус и доведите до кипения. Настой выдержите на огне 15 минут, после чего процедите. Перед подачей в тарелку с борщом добавьте 1 ст. л. свекольного настоя.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Русские трактиры прошлого столетия, как известно, часто носили названия имен или фамилий своих владельцев. Так, например, самые известные трактиры Москвы XIX столетия — Тестова, Егорова, Оливье, Стеблова, Огарева и другие. Каждый из них отличался просторными и богато обставленными залами, прекрасным обслуживанием, но главной достопримечательностью оставалось своеобразие кухни. Это была отменная русская кулинария, соблюдающая традиционную сервировку стола, подачу блюд, а главное — приверженность к старинным рецептам, что и сохранило их до наших дней.

БОРЩ «МОСКОВСКИЙ ОСОБЫЙ»

Требуется: 200 г мяса, 150 г ветчинных костей, 100 г ветчины, 2 свеклы, 300 г капусты, 1 морковка, 1 луковица, 2 ст. л. томата-пюре, 3 ст. л. маргарина, по 1 ст. л. сахара и муки, соль, лавровый лист, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сварите в мясном бульоне кости от ветчины или копченую свиную грудинку. Нарежьте овощи соломкой или кубиками. Положите их в кастрюлю, добавьте немного бульона, уксус и томат-пюре, тушите до готовности в течение часа. После этого добавьте в овощи спассерованную муку и постепенно влейте в кастрюлю мясной бульон, кипятите борщ на медленном огне 10–15 минут. За 5 минут до готовности заправьте блюдо солью, лавровым листом и перцем.

БОРЩ «РУССКИЙ»

Требуется: 500 г мяса, 1 морковка, 1 репа, 1 луковица, 3 свеклы, 300 г квашеной капусты, 1 ст. л. муки, жир, соль, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Сварите мясной бульон. Одну свеклу натрите на мелкой терке и выдавите сок, отожмите через сито и доведите сок до кипения, после чего сразу снимите с огня. Репу, 2 свеклы, лук, морковь порежьте мелкой соломкой, добавьте капусту, положите жир и тушите на маленьком огне до мягкости. Затем добавьте муку, соль, лавровый лист и разбавьте овощи бульоном, туда же добавьте свекольный сок и вскипятите. Подавая к столу, борщ можно посыпать зеленью петрушки и укропа.

БОРЩ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Требуется: 200 г белых грибов, 2 свеклы, 1 морковка, 2 луковицы, 3 картофелины, 300 г квашеной капусты, 3 ст. л, растительного масла, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Промойте грибы, добавьте к ним луковицу, залейте холодной водой и варите их до мягкости, затем положите очищенную и порезанную картошку и варите до по л у готовности. Свеклу, морковь, лук мелко порежьте и обжарьте в масле, добавьте капусту, влейте немного грибного бульона, добавьте соль, перец и тушите все на медленном огне. Когда капуста станет мягкой, переложите овощи в грибной бульон с картошкой, добавьте лавровый лист и еще раз прокипятите борщ в течение 10 минут.

БОРЩ С ГАЛУШКАМИ

Требуется: 500 г мяса, 1 морковь, 1 свекла, 1 луковица, 300 г капусты, 1 яйцо, мука, жир, соль, лавровый лист, зелень петрушки и укропа. Способ приготовления. Сварите мясной бульон. Свеклу, лук, морковь порежьте мелкой соломкой, добавьте капусту, положите жир и тушите на маленьком огне до мягкости. Затем добавьте соль, лавровый лист и разбавьте овощи бульоном. За 5 минут до готовности взбейте яйцо, добавьте в него муку, замесите не слишком густое тесто и, чайной ложкой формируя шарики, положите их в борщ. Подавая к столу, борщ можно посыпать зеленью.

БОРЩ С ГРИБАМИ

Требуется: 400 г квашеной капусты, 30 г сухих грибов, 1 луковица, 1 морковь, корень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Грибы промойте, залейте холодной водой и оставьте на 2 часа, затем добавьте луковицу и варите до готовности. Лук, морковь, петрушку нарежьте соломкой, обжарьте в масле, положите промытую в холодной воде квашеную капусту, влейте немного грибного бульона, добавьте лавровый лист и перец, посолите и тушите капусту до мягкости. Затем влейте в нее остальной бульон. Муку поджарьте на растительном масле, разбавьте грибным бульоном, заправьте борщ, положите рубленые грибы и прокипятите.

БОРЩ С ГРУДИНКОЙ

Требуется: 300 г копченой грудинки, 2 свеклы, 300 г свежей или квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 крупная морковка, 2 ст. л. томата, 100 г сметаны, 1 ст. л. муки, 4 зубчика чеснока, корень петрушки, корень сельдерея, лавровый лист, перец, сахар, соль, зелень, уксус.

Способ приготовления. Положите в кипящий бульон нарезанную небольшими кусочками грудинку. Почистите свеклу, порежьте соломкой, потушите с жиром, уксусом и томатом. Нарежьте соломкой лук, морковь, корни петрушки и сельдерея и обжарьте их на сливочном масле. Нашинкуйте капусту и варите ее в бульоне 15 минут, затем добавьте туда тушеные овощи и доведите до готовности. За 10 минут до окончания варки заправьте борщ толченым чесноком и солью. Положите по вкусу лавровый лист, перец и сахар. Подавайте со сметаной и зеленью.

БОРЩ С КРАПИВОЙ

Требуется: по 100 г молодой крапивы и зеленого лука, 300 г щавеля, морковь, корень петрушки, луковица, по 50 г сметаны и маргарина, 1 ст. л. муки, 2 л мясного бульона, 2 крутых яйца, зелень, соль, специи.

Способ приготовления. Переберите и промойте крапиву, щавель и отварите в подсоленной воде 2–3 минуты, откиньте на дуршлаг и пропустите через мясорубку. Из крапивы приготовьте пюре. Коренья нарежьте кубиками, лук репчатый нарубите и все вместе пассеруйте на маргарине. За 2–3 минуты до окончания пассерования овощей добавьте мелко нарезанный зеленый лук. В кипящий бульон заложите крапивное пюре, щавель и пассерованные овощи и варите 10–15 минут. Затем положите соль, специи, нарезанные яйца, сметану, зелень.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Требуется: 400 г свеклы, 200 г капусты, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, петрушка, 0,5 стакана фасоли, соль, перец, 40 г жира, 60 г томата-пюре, 2 л мясного бульона.

Способ приготовления. В бульон добавьте очищенную и нарезанную капусту со свеклой, картофелем и фасолью, варите 30 минут, затем прибавьте спассерованные морковь с луком и петрушкой, томат-пюре, посолите, поперчите и варите еще 15 минут.

БОТВИНЬЯ «КУПЕЧЕСКАЯ»

Требуется: 1 л кваса, по 250 г шпината и щавеля, 1 ч. л. сахара, 2 свежих огурца, 80 г зеленого лука, 40 г хрена, 300 г вареной рыбы (окунь, щука, судак и т. д.).

Способ приготовления. Переберите и промойте щавель и шпинат. Сварите шпинат в горячей воде, а щавель потушите в закрытой кастрюльке. После готовности зелень протрите через сито. В зеленое пюре добавьте сахар, соль, немного горчицы и квас. Затем нарежьте кубиками огурцы и добавьте туда же, положите нашинкованные зеленый лук и укроп. Перед подачей положите в ботвинью натертый хрен и кусочки вареной рыбы.

БОТВИНЬЯ «ЯРОСЛАВСКАЯ»

Требуется: 250 г щавеля, 150 г свекольной ботвы, 100 г шпината, 300 г огурцов, 20 г зеленого лука, соль, сахар, горчица, тертый хрен и укроп по вкусу, 2 л кваса, 1 кг семги.

Способ приготовления. Щавель, молодую ботву свеклы и шпинат очистите, вымойте и сварите, добавив 1/3 стакана воды. Когда вся ботва станет мягкой, протрите ее через сито. Свежие огурцы вымойте, очистите от кожицы и нарежьте квадратиками. Соедините протертую зелень с огурцами. Зеленый лук измельчите и разотрите с солью и сахаром. Затем к луку добавьте горчицу и протертый корень хрена, а также измельченный укроп. Все тщательно перемешайте. Соедините все ингредиенты, влейте квас и размешайте.

Рыбу отварите в подсоленной воде с лавровым листом. Ее рекомендуется подавать к ботвинье отдельно. Так же подавайте мелко нарубленный лед, который добавляют прямо в тарелку.

БУЛЬОН ДЛЯ «СУПОВ ПО-РОСТОВСКИ»

Требуется: 200–300 г мяса с костями, 2 л воды, 1 морковка, 1 луковица, петрушка, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо залейте холодной водой, добавьте целую очищенную морковь, среднюю очищенную луковицу, петрушку, закройте крышкой и доведите до кипения, снимая пену. Готовый бульон процедите.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С КУЛЕБЯКОЙ

Требуется: 500 г мяса курицы с костями, 2 л воды, 400 г капусты, 1 морковка, 1 луковица, соль, перец, 600 г дрожжевого теста, 3 яйца, зелень. Способ приготовления. Кусочки разделанной курицы залейте холодной водой и доведите до кипения, затем добавьте спассерованные на растительном масле нарезанные соломкой морковь, лук, посолите, поперчите. Готовый бульон процедите.

Для кулебяки тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине выложите фарш из нарезанной капусты и вареных яиц. Края теста соедините над фаршем и защипните. Сформированную кулебяку уложите швом вниз на смазанный маслом противень, смажьте сверху яйцом, поместите в духовку и выпекайте. Подавайте готовый бульон вместе с кулебякой.

БУЛЬОН МЯСНОЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ПИРОЖКАМИ

Требуется: 2 л воды, 500 г говяжьего и свиного мяса с костями, 300 г капусты, 1 морковка, 1 луковица, соль, перец.

Для пирожков: 10 крупных картофелин, яйцо, 1 ст. л. муки, соль, 3 ст. л. растительного масла, любой фарш для начинки.

Способ приготовления. Куски мяса залейте холодной водой, доведите до кипения, процедите и в готовый бульон добавьте мелко нарезанную капусту, спассерованные лук и морковь, проварите до готовности на слабом огне.

Для пирожков отварите картофель, пропустите через мясорубку, добавьте яйцо и перемешайте. Массу разделайте на круглые лепешки и начините любым фаршем (овощным, грибным, мясным). Выпекайте пирожки на сковороде с раскаленным растительным маслом до готовности. Подайте бульон вместе с пирожками.

БУЛЬОН РЫБНЫЙ С РАССТЕГАЕМ

Требуется: 2 л воды, 500 г рыбного филе, 1 морковка, 1 луковица, 1 кг дрожжевого теста, 30 г пшеничной муки, 20 г топленого масла, 500 г рыбной начинки (фарша), 50 г сливочного масла, яйцо, 20 г воды.

Способ приготовления. В кипящую воду положите мелко нарезанные спассерованные лук с морковью и несколько позже кусочки рыбного филе. Варите под крышкой на слабом огне 20 минут. Затем посолите, поперчите и варите еще 5–7 минут.

Тесто тонко раскатайте и вырежьте выемкой или стаканом кружочки, на каждый из которых положите рыбный фарш (провернутое рыбное филе), защипните края каждого кружочка так, чтобы середина осталась открытой. Уложите расстегаи на лист, смазанный жиром, и дайте им настояться 10 минут в теплом месте, затем смажьте яйцом и поставьте в разогретую духовку, выпекайте 20–25 минут. Готовые расстегаи уложите на блюдо и подавайте вместе с горячим рыбным бульоном.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Каждый русский трактир был примечателен по-своему, славился чем-нибудь необычным, что могло привлечь к нему богатых и постоянных посетителей. Одни обставляли помещения в традиционно русском стиле, другие тяготели к различным западным или восточным образцам. Но главным оставалось создание комфортных условий для гостей. В трактирах обязательно работали актеры и даже целые труппы, певцы и музыканты, отличительной чертой некоторых были цыганские хоры.

ЗАТИРКА

Требуется: 2 л мясного бульона, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, мука, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Поставьте мясной бульон на огонь добавьте в него очищенный и порезанный картофель, посолите. Лук порежьте и обжарьте в масле. Яйцо взбейте, разведите водой и замесите крутое тесто. Добавьте в суп лук. За 2–3 минуты до готовности поместите кусочек теста между ладонями и начинайте тереть их над кастрюлей до тех пор, пока все крошки теста не окажутся в супе.

КРУПЕНИК

Требуется: 2 л мясного бульона, 0,5 стакана крупы, 2 картофелины, 2 ст. л. масла, 1 луковица, 1 морковка, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления. Мясной бульон доведите до кипения. Картофель нарежьте небольшими кубиками и запустите вместе с крупой. Посолите.

Лук и морковь обжарьте на масле. Когда картофель и крупа будут готовы, запустите лук, морковь и специи. Дайте супу немного покипеть и выключайте. Для приготовления крупеника можно брать любую крупу или комбинировать их.

ЛАПША «ТРАКТИРНАЯ»

Требуется: 100 г лапши, 1 л говяжьего бульона, 1 луковица, 1 небольшая морковка, 2 ст. л. растительного масла, укроп, лавровый лист, петрушка и перец по вкусу, соль.

Способ приготовления. Сковороду смажьте маслом, разогрейте. Морковь, лук нарежьте и обжарьте. Бульон доведите до кипения, запустите лапшу. За пять минут до готовности запустите пережаренные лук и морковь, положите лавровый лист. Перед снятием лапши с огня добавьте перец, петрушку и укроп. Снимите с огня. Лапша готова.

ОКРОШКА «БЕЛАЯ»

Требуется: 1 л хлебного кваса, 300 г отварного мяса, 400 г ветчины, 2 свежих огурца, 100 г зеленого лука, 3 вареных яйца, 150 г сметаны, соль, зелень.

Способ приготовления. Зеленый лук мелко нарежьте, посолите и потолките пестиком. Нарежьте кубиками мясо, ветчину и огурцы. Яйца порубите ножом, добавьте сметану и соль. Смешайте все продукты, залейте квасом, при подаче посыпьте зеленью. Вместо мяса можно добавить в окрошку мелко нарезанную воблу.

ОКРОШКА «ЗЕЛЕНАЯ»

Требуется: 100 г картофеля, по 2 яйца и огурца, по 50 г бораго (огуречной травы), зеленого лука и щавеля, по 20 г укропа и петрушки, 4 ст. л. сметаны, 1 л кваса, соль.

Способ приготовления. Картофель и яйца отварите, очистите и измельчите. Огурец натрите на терке, соедините с измельченной зеленью, растертой с солью и горчицей. Смешайте все овощи с охлажденным хлебным квасом. Подавайте с мелко нарезанными укропом и петрушкой.

ОКРОШКА МЯСНАЯ

Требуется: 400 г говядины, по 3 свежих огурца, морковки и яйца, 6 картофелин, по 100 г зеленого лука и сметаны, 1 л темного кваса.

Способ приготовления. Отварите мясо, картофель, морковь и яйца и нарежьте их. Яйца покрошите как можно мельче. Порубите лук и растолките его пестиком с солью. Засыпьте все остальные продукты, посолите, залейте квасом. Окрошку подавайте охлажденной со сметаной.

ОКРОШКА НА СМЕТАНЕ

Требуется: по 100 г мяса и картофеля, 3 яйца, 2 огурца, по 50 г зеленого лука и щавеля, 150 г сметаны, 1 л кваса, по 1 ч. л. соли и сахара, горчицы.

Способ приготовления. Мясо, картофель, яйца отварите. Мясо, яичный белок и картофель порежьте мелкими кубиками. Яичные желтки разотрите с солью, сахаром и горчицей. Затем добавьте к этой смеси половину имеющейся сметаны и все размешайте. Зеленый лук и щавель измельчите, всыпьте оставшуюся соль и разминайте деревянной ложкой, пока зелень не станет мягкой. Соедините зелень с оставшейся сметаной и протрите через сито. Огурцы натрите на терке. Соедините все ингредиенты, перемешайте и влейте квас.

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ

Требуется: 100 г сушеных грибов, 3 ст. л. сметаны, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1,5 л воды, соль.

Способ приготовления. Сухие грибы промойте и замочите на 2–3 часа в холодной воде. Затем слейте воду, измельчите грибы и очищенные овощи.

Воду доведите до кипения, положите туда грибы и варите 10–12 минут. Подсолите и добавьте измельченные овощи. Варите похлебку до готовности. Дайте ей настояться в разогретом духовом шкафу еще 15 минут. Похлебку подавайте к столу со сливками и зеленью.

ПОХЛЕБКА «КРЕСТЬЯНСКАЯ»

Требуется: 0,5 стакана пшена, 10 г листьев крапивы, 1 луковица, 100 г сала, картофелина.

Способ приготовления. Промытое пшено всыпьте в кипящую воду и варите 6–8 минут. Поставьте в теплое место и дайте настояться под крышкой еще 15 минут. Сало нарежьте тоненькими полосками и обжарьте. Лук очистите, измельчите и обжарьте до золотистого цвета вместе с салом. Картофель натрите на терке. Листья крапивы мелко порубите. В кастрюлю с похлебкой выложите картофель и крапиву. Когда вода закипит, добавьте также сало с луком. Варите еще 5–6 минут. Подавайте похлебку в горячем виде.

ПОХЛЕБКА «РУССКАЯ»

Требуется: 400 г свежей капусты, 1 репа средней величины, 1 морковка, 1 луковица, 2 картофелины, 4 свежих помидора, по 2 ст. л. жира и сметаны, соль, 2 корня петрушки, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте овощи ломтиками, нашинкуйте лук, добавьте жир и спассеруйте. Капусту нарежьте ломтиками по 2 см, картофель — кубиками. В кипящий бульон положите капусту, когда же он закипит вторично, добавьте спассерованные коренья и картофель. Варите 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавьте в похлебку нарезанные помидоры и посолите по вкусу. Подавайте похлебку с кусочками мяса, сметаной и зеленью.

РАССОЛЬНИК

Требуется: 6 картофелин, коренья петрушки, по 2 луковицы и соленых огурца, 100 г щавеля или шпината, 50 г маргарина, 2 л мясного бульона, специи, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Нарезанные корень петрушки, огурцы и лук пассеруйте на масле и заложите в кипящий бульон вместе с нарезанным картофелем, специями, зеленью, посолите и варите 15–20 минут.

РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ ОСОБЫЙ»

Требуется: 250 г квашеной капусты, 7 картофелин, 2 морковки, 200 г корня петрушки, 1 большая луковица, 3 соленых огурца, 50 г маргарина, 2 л мясного бульона, специи, соль, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте соломкой овощи, морковь, лук, огурцы, петрушку и пассеруйте на масле, положите в кипящий мясной бульон и варите 15 минут, за 10 минут до окончания варки посолите и поперчите, добавьте зелень и специи.

РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ» С КУРИЦЕЙ

Требуется: 400 г мяса курицы, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 морковь, 60 г сливочного масла, 2 л куриного бульона, соль, специи, зелень.

Способ приготовления. Отварное куриное мясо (использованное для варки бульона) порежьте на мелкие порционные кусочки. Запустите их в готовый горячий бульон вместе со спассерованными на сливочном масле луком, морковью и солеными огурцами, проварите до готовности, перед окончанием варки посолите, поперчите, добавьте зелень, специи и размешайте.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Ну и, конечно, широкую известность многие трактиры приобретали благодаря своим фирменным блюдам. У каждого популярного заведения существовала своя марка. Например, трактир Тестова славился своими изделиями из теста (чувствуете, как имя перекликается с основным меню, предлагаемым гостям) — пирожками, пирогами, расстегаями, кулебяками и ватрушками, но не только ими, а еще и пельменями, галушками и варениками. А вот трактир Егорова с удовольствием посещали любители сытных щей, борщей, супов, рассольников и ухи, так как в нем готовили превосходные первые блюда.

РАССОЛЬНИК «ПЕТЕРБУРГСКИЙ»

Требуется: 40 г сушеных грибов, 50 г вареной колбасы, петрушка, 1 морковь, 1 луковица, 4 картофелины, 2 соленых огурца, 2 ст. л. жира, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Сушеные грибы переберите, промойте и залейте холодной водой, оставьте набухать на 2 часа. Далее варите их в той же воде без соли. Грибы достаньте, промойте водой и нашинкуйте соломкой, а бульон осторожно слейте, чтобы песок (если он попал в бульон) остался на дне. Морковь, лук, петрушку нарежьте соломкой и обжарьте в жире. Затем все положите в грибной бульон и кипятите. Картофель нарежьте брусочками, запустите в воду и варите до готовности, добавив через 15–20 минут нарезанные огурцы и колбасу. В конце варки положите специи, вареные грибы, огуречный рассол, сметану и зелень.

СВЕКОЛЬНИК «КРЕСТЬЯНСКИЙ»

Требуется: 2 крупных свеклы, 70 г фасоли, 1 крупная морковь, корень петрушки, 1 луковица, 200 г щавеля, 1 ст. л. муки, 3 яйца, сахар, соль.

Способ приготовления. Доведите 2 л бульона до кипения, положите в него нарезанную морковь, репчатый лук, корень петрушки, варите все до готовности. Отдельно отварите фасоль. Щавель тщательно промойте, ошпарьте кипятком, мелко нарежьте. За 5 минут до окончания варки положите в бульон щавель, фасоль, тушеную свеклу, разведенную в бульоне муку, сахар и соль. При подаче положите в тарелки со свекольником по кусочку сала и яйца.

СВЕКОЛЬНИК «ПЕТРОВСКИЙ»

Требуется: 1 л кваса, 50 г зеленого лука, по 2 свеклы, свежих огурца и яйца, 100 г сметаны, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, зелень, соль, 0,5 стакана воды.

Способ приготовления. Свеклу нарежьте кубиками или натрите на крупной терке, подлейте воды с уксусом и припустите до готовности. Охладите и залейте квасом. Огурцы нарежьте кубиками, нашинкуйте зеленый лук, порубите вареные яйца, нарежьте зелень. Все это залейте свекольным холодным квасом, по тарелкам разложите сметану и подавайте к столу.

СЕЛЯНКА (СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ)

Требуется: по 200 г белокочанной и цветной капусты, 100 г брокколи, 3 моркови, 50 г фасоли, 1–2 помидора, по 2–3 луковицы и соленых огурца, немного каперсов, но 10 оливок без косточек и маслин, по 1–2 ст. л. томатной пасты, сливочного масла, зелень, соль, различные специи, лимон.

Способ приготовления. Порежьте мелко капусту, морковь, на несколько долек разрежьте помидоры и поставьте их варить на 10 минут, добавив предварительно уже проваренную фасоль. Лук нарежьте и пассеруйте с томатной пастой, соленые огурцы очистите от кожицы, удалите семена и нарежьте поперек кусочками толщиной 2–3 мм, у оливок выньте косточки, каперсы переберите. Добавьте все это в кипящий бульон и варите 5—10 минут. В конце варки заправьте селянку сметаной. Подавайте к столу, добавив маслины, ломтик лимона и зелень.

СОЛЯНКА «ВОЛЖСКАЯ»

Требуется: 600 г свежей речной рыбы, по 2 луковицы, соленых огурца и помидора, 0,5 стакана маринованных слив, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, 0,5 лимона, 30 г зелени.

Способ приготовления. Рыбу очистите и нарежьте порционными кусками, залейте холодной водой и варите на маленьком огне, удаляя пену. Готовую рыбу извлеките. Бульон процедите. Репчатый лук обжарьте на сливочном масле. За 2 минуты до готовности добавьте очищенные и измельченные помидоры. Соленые огурцы очистите и нарежьте ломтиками, отварите в небольшом количестве воды. Все овощи выложите в кипящий рыбный бульон и варите 7–8 минут. Лимон нарежьте тонкими ломтиками, маринованные сливы освободите от косточек. Выложите в каждую тарелку по 2–3 сливы, 2 ломтика лимона и залейте охлажденной солянкой. Рыбу, присыпав зеленью, подавайте отдельно.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Требуется: 300 г свежих белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 2 картофелины, 1 соленый огурец, 3 помидора, 50 г сливочного масла, 4 ст. л, сметаны, 0,5 лимона, 30 г зелени.

Способ приготовления. Вместо свежих можно использовать 50 г сушеных белых грибов. Очистите и хорошо промойте свежие грибы (сушеные замочите на 6 часов в холодной воде). Залейте их холодной водой и варите до готовности, затем промойте и нашинкуйте. Лук нашинкуйте и обжарьте со сливочным маслом и очищенными от кожицы, измельченными помидорами. Соленый огурец также освободите от кожицы, удалите семена и разделайте соломкой. Лимон нарежьте кружочками. В кипящий грибной бульон положите сперва очищенный и нарезанный кубиками картофель, через 5 минут огурец, лук с помидорами, грибы и лавровый лист. Варите до готовности. Подавая к столу, добавьте ломтик лимона, сметану и зелень.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Общеизвестно, что традиционная русская кухня не отличалась особым разнообразием столовых приборов, которые сейчас, например, вы обнаружите в ресторанах. Но все же хозяева богатых заведений Москвы и Петербурга тратили большие средства на то, чтобы завезти в Россию изысканные сервизы, фужеры, кубки, ножи, вилки, старались выделиться знанием сервировки и кулинарии, чтобы привлечь как можно больше богатых посетителей.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Требуется: 200 г говядины, по 150 г телятины и ветчины, 100 г колбасы, 300 г мясных костей, 1 луковица, 1 морковь, 2 огурца, 2 ст. л. томата-пюре, 30 г сливочного масла, 5 ст. л. сметаны, зелень, соль.

Способ приготовления. Из мясных костей, а также телятины и говядины сварите крепкий мясной бульон. Подсолите его. Мясо и кости извлеките, мясо, а также ветчину и колбасу порежьте кубиками. Лук нашинкуйте и обжарьте в сливочном масле с томатной пастой. Соленые огурцы очистите и нарежьте соломкой. В кипящий бульон выложите мясопродукты, лук, огурцы и лавровый лист. Варите 4–5 минут. При подаче к столу заправьте сметаной и зеленью.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Требуется: 600–700 г крупной рыбы (лещ, стерлядь, сом, щука), 2 луковицы, 3 соленых огурца, по 2 ст. л. томата-пюре и сливочного масла, 1 морковь, 20 г маринованных слив, 30 г каперсов, 2 лавровых листа, черный перец горошком, соль, 0,5 лимона.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте порционными кусками и освободите от крупных костей. Залейте холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену, посолите и варите на маленьком огне до готовности. Измельченный лук и томат-пюре обжарьте на сливочном масле. Соленые огурцы очистите и нарежьте ломтиками. Варите их 3–4 минуты отдельно. Затем опустите в кипящий рыбный бульон с луком и каперсами. Варите 10 минут и добавьте в солянку рыбу. Лимон нарежьте кружочками, сливы освободите от косточек. Выложите их в готовую остывшую солянку. При подаче посыпьте зеленью.

СУП «БОЯРСКИЙ» С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

Требуется: 300 г свежих грибов, 400 г кабачков, 3 картофелины, 1 морковка, корень петрушки, корень сельдерея, 50 г зеленого лука, 4 свежих помидора, 2 ст. л, жира, 1 cm, л, сметаны, зелень, соль, 3 л воды.

Способ приготовления. Картофель, коренья и кабачки нарежьте и поджарьте на жире до полуготовности. В конце добавьте зеленый лук. Грибы нашинкуйте и варите 20–30 минут. Затем к грибам добавьте поджаренные овощи и варите 20 минут. За 5 минут до готовности положите в суп порезанные помидоры, посолите и добавьте зелень. Подавайте со сметаной.

СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 400 г говядины, 300 г картофеля, 1 стакан гороха, 2 морковки, 1 луковица, 2 ст. л. маргарина, лавровый лист, 2 л воды, соль, перец.

Способ приготовления. Горох промойте, залейте водой для набухания. Мясо залейте холодной водой и поставьте на медленный огонь на час. Затем добавьте к нему разбухший горох и варите еще 30 минут. Морковь и лук нарежьте кубиками, поджарьте, опустите в суп за 15 минут до окончания варки. Посолите и положите специи.

СУП ГРИБНОЙ

Требуется: 250 г сырых шампиньонов, по 2 помидора, картофелины, моркови и луковицы, корень петрушки, 50 г маргарина, 2 л грибного бульона, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Приготовьте бульон: грибы нарежьте соломкой и варите 35–40 минут. Затем обжарьте их вместе с луком и морковью. Картофель нарежьте дольками. В кипящий грибной бульон положите спассерованные овощи, грибы, посолите, поперчите и варите до готовности. Готовый суп украсьте зеленью.

СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Требуется: 3 стакана мясного бульона, 1 ст. л. маргарина, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, соль, специи, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Квашеную капусту отожмите, положите в кастрюлю, добавьте 0,5 стакана бульона, маргарин, закройте крышкой и поставьте на слабый огонь тушиться. Затем добавьте морковь и лук, нарезанные соломкой, и поджарьте. В оставшийся кипящий бульон положите тушеную капусту, овощную пассеровку, посолите, поперчите и дайте закипеть. При подаче посыпьте свежей зеленью.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Мало где в мире квашеная капуста пользуется таким почетом, как в России. И такого разнообразия блюд из нее вы нигде не найдете. Такое пристрастие к ней надо искать в условиях жизни, в прошлом российского народа, когда в период долгих зим именно она наравне с репой оставалась практически единственным источником витаминов для организма.

СУП ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

Требуется: по 500 г говяжьих костей и кислой капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. пшеничной муки, по 2 ст. л. маргарина и сметаны, зелень, соль, перец, 2 л воды.

Способ приготовления. Кости промойте в холодной воде, поджарьте в духовке, положите в кастрюлю, залейте водой, накройте крышкой и на сильном огне доведите до кипения. Снимите жир и варите на убавленном огне 4–5 часов. Кислую капусту отожмите, положите в кастрюлю, добавьте 1 стакан бульона, маргарин и тушите в течение часа. Затем залейте ее оставшимся бульоном, добавьте поджаренные овощи и муку, специи, через 15 минут суп будет готов. Положите в него зелень и сметану.

СУП ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Требуется: 600 г куриных потрохов, 2 морковки, 3 картофелины, корень петрушки, корень сельдерея, 1 ст. л. топленого масла, зелень, 2 л воды, соль, перец.

Способ приготовления. Залейте куриные потроха водой и вымачивайте 2 часа. Затем слейте воду, снова залейте чистой водой и варите на медленном огне 40 минут. На сковороде с разогретым маслом обжарьте коренья до полуготовности, положите их в бульон, добавьте картофель и варите еще 20 минут. За несколько минут до окончания варки добавьте зелень, посолите, поперчите и подавайте к столу.

СУП ИЗ ФАСОЛИ С ЛАПШОЙ

Требуется: 100 г красной фасоли, 2 л мясного бульона, 500 г неразваривающейся лапши, 2 мор ковки, 5 картофелин, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Замочите фасоль на ночь в холодной воде. На следующий день положите ее в мясной бульон и варите до полуготовности. Заправьте бульон нарезанными соломкой морковью и картофелем. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист. За 15–20 минут до окончания варки положите в бульон лапшу.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Требуется: 5 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 2 л мясного бульона, 300 г капусты, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Нарезанный соломкой картофель добавьте в кипящий мясной бульон, туда же добавьте спассерованные морковь с луком, посолите, поперчите и варите до готовности. В готовый суп добавьте зелени.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРИБНОЙ

Требуется: по 300 г картофеля и свежих грибов, луковица, 1 морковь, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, лавровый лист, кориандр, соль, перец ло вкусу.

Способ приготовления. Подготовьте грибной бульон (вместо свежих грибов можете использовать около 100–150 г сушеных). Но предварительно переберите, промойте и замочите их на 3–4 часа. Затем грибы положите в кипящую воду и варите 10–15 минут в большом количестве воды. Эту воду вылейте, а грибы еще раз промойте. После этого снова поставьте варить их, залив холодной водой и положив очищенную луковицу. За пять минут до готовности достаньте луковицу и добавьте в бульон нарезанный кубиками картофель, измельченные и обжаренные на сливочном масле лук и морковь. Через пять минут опустите в суп лавровый лист и специи. Варите суп до готовности на маленьком огне. Подавайте его, заправляя сметаной.

СУП-ЛАПША С МОЛОКОМ

Требуется: 1 л молока, 100 г домашней лапши, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Отварите лапшу в кипящей воде в течение 5–6 минут, откиньте на дуршлаг и промойте. Доведите молоко до кипения и запустите в него лапшу, добавьте соль, сахар. Варите до готовности. Перед подачей положите в тарелку сливочное масло.

СУП ЛУКОВЫЙ «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»

Требуется: 2 луковицы, по 2 ст. л. жира и муки, 1 л бульона, морковь, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Лук натрите на терке, слегка поджарьте на разогретом жире до золотистого цвета, затем добавьте натертую морковь. В отдельной сковородке на жире поджарьте муку. В кипящий бульон опустите лук с морковью, варите 10 минут. В конце варки добавьте муку, зелень, посолите и поперчите. Прокипятите еще 2 минуты и подавайте к столу.

СУП МОЛОЧНЫЙ

Требуется: 1 л молока, 100 г лапши, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Вскипятите молоко, добавьте в него соль и сахар, после чего засыпьте лапшу. Суп варится около 20 минут, до полной готовности макаронных изделий. В конце варки положите в суп сливочное масло и дайте настояться в течение 10 минут. После этого можете подавать к столу.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГОРОХОМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Требуется: 1 л молока, 0,5 л воды, по 1 стакану гороха и перловой крупы, 3 ст. л. топленого масла, 2 морковки, 1 луковица, 1 ч. л. аджики, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Сварите в разных кастрюлях горох и перловую крупу до полуготовности. Вскипятите молоко, добавьте в него горох и перловку. На сковороде припустите морковь и лук вместе с аджикой и добавьте в молоко. После этого варите суп 20 минут. За несколько минут до готовности добавьте соль и перец. Готовый суп должен настояться 5 минут, после чего его можно подавать к столу.

СУП ОВОЩНОЙ

Требуется: 7–8 картофелин, по 120 г капусты белокочанной и цветной, 2 моркови, 60 г корня петрушки, 1 луковица, 150 г фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 небольших помидора, 50 г маргарина, 2 л мясного бульона, соль, специи, зелень.

Способ приготовления. Белокочанную капусту нарежьте соломкой, цветную разделите на мелкие кочешки и отварите в воде. Коренья и лук нарежьте соломкой и пассеруйте на маргарине. Картофель и помидоры нарежьте дольками. В кипящий бульон заложите капусту, фасоль, специи, соль и спассерованные овощи, картофель, помидоры, горошек и проварите 3–5 минут. Готовый суп посыпьте зеленью.

СУП РЫБНЫЙ

Требуется: на 1л бульона 500 г рыбы, 50 г корня петрушки и репчатого лука, морковь, 1,3 л воды, 2 яичных белка, специи.

Способ приготовления. Рыбу выпотрошите и залейте холодной водой, снимите пену после закипания, добавьте петрушку и лук и варите 40–50 минут при слабом кипении. В готовый бульон положите спассерованные морковь, репчатый лук и варите еще 10–15 минут. Суп подавайте в горячем виде со сметаной.

СУП С ГАЛУШКАМИ

Требуется: 2 л мясного бульона, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, мука, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец.

Способ приготовления. Морковь и лук очистите, порежьте и обжарьте на масле. В кипящий бульон добавьте очищенный и порезанный картофель, затем морковь с луком и посолите. Взбейте яйцо и замесите крутое тесто. Сформуйте небольшие шарики. За пять минут до готовности положите галушки в суп, заправьте перцем и томатной пастой.

СУП С КУРИЦЕЙ

Требуется: на 2 л бульона 500 г курицы (с костями), 1 морковь, 1 луковица, корень петрушки, 1 вареное яйцо, специи по вкусу, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из курицы. Отдельно спассеруйте на масле морковь, лук, слегка посолите и поперчите. Спассерованные овощи добавьте в куриный бульон и варите еще 10 минут. В готовый суп добавьте зелень.

СУП «ТРАКТИРНЫЙ»

Требуется: по 300 г кабачков и зеленого горошка, 700–800 г утиной тушки, 1 луковица, 1 морковь, 4 помидора, 5 ст. л. подсолнечного масла, 4 л воды, соль, зелень.

Способ приготовления. Утиную тушку положите в холодную воду и поставьте на огонь. Когда вода закипит, посолите и удалите пенку. Варите утку на маленьком огне около 40–45 минут. Луковицу и морковь измельчите и выложите на раскаленную сковороду в кипящее подсолнечное масло. Обжарьте до золотистого цвета. Молодой кабачок порежьте небольшими кубиками. Сначала положите в утиный бульон кабачок. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите шкурку и измельчите. За 5 минут до готовности опустите в суп помидоры, лук и морковь. Из готового супа утку извлеките, отделите мясо от костей. Филе порежьте кубиками и опустите в суп. Подавайте с зеленью.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Если что-то и отличало и делало сервировку русского трактира очень традиционной, национальной, так это активное применение деревянных ложек, чашек, расписанных в русском стиле плошек, мисок, плетеных блюд, туесов, миниатюрных кадок, кубков, графинов и т. д. Но самым главным достоинством всегда оставался его величество самовар как свидетельство приверженности россиян к чаепитию. Самовар и расписные подносы к нему — непременные атрибуты русского трактира.

СУП «ТРАКТИРНЫЙ» С МЯСОМ

Требуется: 400 г говядины, 2 луковицы, корень сельдерея, корень петрушки, по 2 ст. л. жира и сметаны, 1,5 л воды, зелень, соль.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку, залейте холодной водой и варите около 30 минут. Лук и коренья измельчите и обжарьте на разогретом жире, затем положите в кипящий бульон. Посолите и варите еще около 10 минут. Затем добавьте мелко порубленную зелень, сметану и подавайте к столу.

СУП ЧЕСНОЧНЫЙ

Требуется: 1 кг говяжьих костей, 1,5 л воды, морковь, корень петрушки, корень сельдерея, 1 головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Кости поджарьте в духовом шкафу, сложите в кастрюлю и залейте водой, доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь и варите под крышкой на медленном огне. Снимайте пену. Через 4–5 часов положите в бульон поджаренные на масле коренья. Растолките чеснок с солью. За несколько минут до окончания варки добавьте в суп чеснок, посолите и подавайте к столу.

ТЮРЯ

Требуется: 6 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 500 г цветной капусты, корень петрушки, 0,5 стакана сливок, 4 ст. л. сливочного масла, соль, зелень, гренки из пшеничного хлеба.

Способ приготовления. Очистите морковь, петрушку и репчатый лук, нарежьте тонкими полукружочками и обжарьте в масле. Крупный картофель нарежьте дольками, капусту разделите на кочешки. В кипящую подсоленную воду положите картофель, варите 10 минут, добавьте спассерованные коренья, цветную капусту и варите до готовности. Перед подачей влейте в тюрю сливки и перемешайте. Отдельно подайте гренки.

УХА ДОМАШНЯЯ

Требуется: 300 г окуней, 200 г ершей, 400 г рыбы (сига), 100 г линя, 1 морковка, 2 картофелины, 4 ст. л. пшена, 2 луковицы, лавровый лист и перец по вкусу, 0,5 корня петрушки, 0,5 лимона, 2 л воды, соль.

Способ приготовления. В холодную подсоленную воду положите корень петрушки и луковицу. У окуней, кроме внутренностей, удалите и жабры. Варите уху около 40–50 минут, пока рыбная мелочь и коренья не разварятся. Затем процедите бульон и, когда он закипит, положите в него выпотрошенную, очищенную и слегка подсоленную крупную рыбу (сига и линя) и лавровые листья. Пшено всыпьте в уху за 10 минут до готовности. Картофель и морковь очистите и измельчите, положите вслед за пшеном. Готовую уху подавайте в горячем или холодном виде.

УХА ИЗ ЩУКИ

Требуется: 500–600 г щуки, по 2 картофелины, морковки, помидора, луковицы, 2 ст. л. растительного масла, корень петрушки, лавровый лист, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Щуку нарежьте порционными кусками, посолив каждый. Поставьте подготовленную таким образом рыбу в холодное место на 20–30 минут. Тем временем варите 15 минут оставшиеся от щуки чешую, голову, хвост, плавники и икру (молоки), бросив в воду, когда она закипит, очищенную луковицу. Бульон процедите, немного охладите и сварите уху из щуки, положив сначала рыбу и нарезанный соломкой картофель, затем, через 2–3 минуты, нарезанные соломкой и обжаренные в масле лук и помидоры. За 10–12 минут до готовности добавьте в уху пряности. Всего уху варите около 40 минут.

УХА «НОВГОРОДСКАЯ»

Требуется: 600 г рыбы, корень петрушки, 1 луковица, по 4 картофелины и свежих помидора, 1 ст. л. сливочного масла, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 2 л воды, зелень, соль.

Способ приготовления. Любую жирную рыбу подготовьте к варке. Нарежьте филе небольшими кусочками, залейте водой, доведите до кипения и варите 30 минут, затем положите в бульон порезанный кубиками картофель. На сковороде с разогретым жиром поджарьте мелко порезанные лук и корень петрушки, добавьте в бульон, как и специи. Варите еще 20 минут. Посолите, заправьте зеленью и подавайте уху к столу.

УХА «ПО-КИЕВСКИ»

Требуется: 200 г крупного морского окуня, 100 г икры морского окуня, 20 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, мускатный орех, соль по вкусу, лавровый лист, 1,5 л воды.

Способ приготовления. Рыбу выпотрошите и залейте холодной водой. Когда вода закипит, посолите, добавьте пряности и варите на небольшом огне 35 минут, снимая накипь. Затем бульон процедите, а рыбу выложите на блюдо, освободив от крупных костей и чешуи.

Икру обжарьте на сливочном масле вместе с измельченным луком, добавьте сметану и размешайте. В кипящую уху выложите икру и варите еще 5 минут. Подавать уху рекомендуется холодной.

УХА «ПО-МОСКОВСКИ»

Требуется: 600 г сазана или судака, 4 картофелины, 3 ст. л. ячменной крупы, 1 морковь, корень петрушки, 2 репчатых луковицы, лавровый лист, соль, перец, зелень по вкусу, 200 г сметаны.

Способ приготовления. Рыбу выпотрошите, снимите кожу и нарежьте порционными кусками, подсаливая каждый. Затем сварите оставшиеся после разделки чешую, кожу, головы, хвосты, плавники и икру (молоки), залив их холодной водой, подсолив и положив луковицу, на маленьком огне 15–20 минут. Бульон процедите, немного охладите и положите в него подготовленную рыбу, очищенные и нарезанные соломкой картофель, а затем, через 2–3 минуты, промытую ячменную крупу. За 10–12 минут до готовности добавьте в уху пряности. Всего варите 40–45 минут.

УХА «РОСТОВСКАЯ»

Требуется: 12 штук мороженой мойвы, 4–5 картофелин, 1 луковица, 1 ч. л. сливочного масла, соль, перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Способ приготовления. Разморозьте рыбу, отделите головы, выпотрошите и положите в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Нарежьте кольцами репчатый лук, картофель — дольками. Опустите лук и картофель в бульон, варите на слабом огне 15 минут. Перед окончанием варки уху посолите, положите перец, лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сливочным маслом.

УХА «РЫБАЦКАЯ»

Требуется: 600 г мелкой рыбы (плотва, окунь, карась), 400 г крупной рыбы (сом, налим, щука), 2 луковицы, лавровый лист по вкусу, 1 морковь, 4 горошины черного перца, 20 г зелени, соль.

Способ приготовления. Выпотрошите и промойте мелкую рыбу (но не очищайте). Сложите ее в кастрюлю и залейте холодной водой, поставьте на огонь. Когда вода закипит, посолите и добавьте луковицу. Держите на огне до тех пор, пока рыба не разварится, бульон процедите. Положите в него измельченные лук, морковь, лавровый лист и перец и варите 10 минут. Порционные куски крупной рыбы подсолите и опустите в кипящую воду. Варите 15 минут, удаляя пену. Подавайте уху с зеленью.

УХА «ТРАКТИРНАЯ»

Требуется: 700–800 г крупной рыбы (судака, линя), корень петрушки, 1 луковица, 6 картофелин, 2 помидора, 2 ст. л. сметаны, лавровый лист, соль, сметана по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу разделите на филе с кожей, но без костей, нарезав порционными кусками, подсолите. Из голов, плавников, костей и корня петрушки сварите рыбный бульон, процедите, посолите. В кипящий бульон положите лавровый лист, очищенные и нарезанные кубиками овощи (кроме помидоров). Варите 15 минут, затем добавьте рыбу и нарезанные кружочками небольшие помидоры. Варите еще 20 минут, снимите с огня и сразу заправьте сметаной по вкусу.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Рецепты многих изысканных и необычных или же очень простых, но весьма вкусных блюд в минувшие века ценили не только трактирщики и повара, но и знатные гости, известные личности. Так, например, А. С. Пушкин в письме к своему другу С. А. Соболевскому (9/X/1826 г) в стихотворной форме дал рецепт ухи:

Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок…

УХА ТРОЙНАЯ

Требуется: 1 кг мелкой рыбы (окунь, карась), 700 г судака, 400 г стерляди, 1 луковица, корень петрушки, корень сельдерея, 2 л воды.

Способ приготовления. Положите мелкую рыбу в уховарку для тройной ухи (в верхнюю часть), залейте холодной водой, добавьте очищенные коренья, лук и соль. Варите при слабом кипении 40 минут. Бульон процедите. Положите в него нарезанного на куски судака, снова поставьте на огонь (в средней части уховарки) и варите еще 40 минут. Затем выньте куски рыбы, бульон снова процедите. Далее положите в него куски стерляди и снова поставьте на огонь (в нижней части уховарки). Варите еще 40 минут. Охладите, подавайте с рыбным расстегаем.

УХА ХОЛОДНАЯ

Требуется: 400 г мелкой рыбы (ерш, окунь), 300 г судака, корень петрушки, 1 луковица, 2 помидора, 1/3 стакана зеленого горошка, соль, зелень, лавровый лист по вкусу, 1/3 лимона.

Способ приготовления. Отварите рыбную мелочь и кости, чешую, плавники судака, процедите. В кипящий бульон положите лавровый лист, корень петрушки и очищенную луковицу (за 2–3 минуты до готовности добавьте лук, а лавровый лист и корень петрушки удалите). Варите 15 минут. Судака порежьте порционными кусками и варите в ухе 15 минут. Добавьте также очищенный от шкурки и нарезанный кубиками помидор и специи. В специальное блюдо выложите ломтики очищенного и нарезанного помидора, лимона, куски рыбы и зелень. Сверху залейте все это ухой и поставьте на 6–8 часов в холодное место.

УХА «ЦАРСКАЯ»

Требуется: 500 г крупной рыбы (щука, судак, линь), 1 кг мелкой рыбы (карась, ерш), корень петрушки, 1 луковица, морковь, специи, 0,5 лимона, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Выпотрошите и промойте мелкую рыбу, залейте холодной водой и варите 30–40 минут. В процеженный кипящий бульон положите куски крупной рыбы (без костей и кожи) и варите 15–20 минут. Перед окончанием варки добавьте спассерованные морковь, лук, специи, посолите, добавьте зелень.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

Требуется: 2 л мясного (или овощного) бульона, 250 г шпината, 200 г щавеля, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. маргарина, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Способ приготовления. Сварите в кипящей воде шпинат до мягкости, протрите его через сито. Щавель нарежьте, смешайте с подготовленным шпинатом, мукой и разведите горячим бульоном. Поставьте на огонь и варите 15–20 минут. За пять минут до готовности заправьте щи солью, перцем и лавровым листом. Подавайте в горячем виде.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Зеленые щи — первое свежее блюдо на крестьянском столе после долгого зимнего и ранневесеннего однообразия в нище. Существовала традиция — начинать варить зеленые щи с 3 мая но старому стилю, в день весенней первовестницы и благодетельницы Мавры. Настоящие щи из квашеной капусты, выручавшие всю долгую зиму, наконец-то сменялись похлебкой из первых даров природы. Об этом расхожем и насыщенном витаминами лакомом блюде газета «Тамбовские ведомости» писала: «Зеленые щи, или пустые, — потому, что их варят уже не из кислой капусты, которой к этому времени остается в запасе мало, а из щавеля, лебеды, сныти, крапивы, „которая и жгуча родится, да в щи годится“».

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С ЯЙЦОМ

Требуется: 2 л мясного бульона, 500 г шпината, 200 г щавеля, по корню петрушки и сельдерея, укроп, зеленый лук, луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. маргарина, 2 яйца, соль, специи, сметана по вкусу.

Способ приготовления. Промойте зелень и сварите ее в кипящей воде до мягкости, протрите через сито. Щавель протрите через сито и припустите в собственном соку на огне. Готовую зелень соедините с обжаренными кореньями, смешайте с пассерованной мукой, добавьте мелко нарезанные лук и вареные яйца, разведите горячим бульоном и варите 15–20 минут. Перед окончанием варки заправьте солью, специями. Готовые щи подавайте со сметаной.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

Требуется: 400 г квашеной капусты, 30 г сухих грибов, 1 луковица, 1 морковь, корень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления. Грибы промойте, залейте холодной водой и оставьте на 3–4 часа для разбухания, затем добавьте луковицу и варите до готовности. Пассеруйте овощи с петрушкой, положите промытую квашеную капусту, влейте немного грибного бульона, всыпьте специи, посолите и тушите до мягкости. Затем влейте остальной бульон. Муку поджарьте на растительном масле, разбавьте бульоном, заправьте щи, положите рубленые грибы и вскипятите. Готовые щи подавайте к столу в горячем виде.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Требуется: по 200 г щавеля и шпината, по 100 г свежей капусты и сметаны, 2 картофелины, 50 г зеленого лука, 1 свежий огурец, 2 яйца, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления. Сварите шпинат в небольшом количестве подсоленной воды, откиньте и протрите через сито. Щавель протрите на терке и припустите на огне в собственном соку. Протертую зелень соедините, разведите отваром шпината, прокипятите и охладите.

Сварите картофель отдельно, охладите и нарежьте кубиками, смешайте со щавелем и шпинатом, добавьте нашинкованную капусту, огурцы, нарезанные кубиками, и зеленый лук, перетертый с солью. Заправьте щи сахаром и солью по вкусу. Перед подачей к столу посыпьте зеленью укропа, украсьте половинкой яйца и сметаной.

ЩИ КИСЛЫЕ

Требуется: 200 г квашеной капусты, 2 морковки, 3 картофелины, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. аджики, 50 г топленого масла, 1,5 л воды или мясного бульона, зелень, соль. Способ приготовления. Капусту поджарьте на топленом масле. В отдельной сковородке потушите морковь, натертую свеклу с томатной пастой и аджикой. В кастрюлю с закипающей водой или бульоном положите нарезанный картофель, а через 15 минут все остальные ингредиенты. Посолите щи и варите еще 20 минут.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Щи в каждой русской семье были основной и любимой едой. «Щи да каша — пища наша» — гласила пословица. Варили их, используя все богатство фантазии, да и учитывая наличие продуктов в закромах. И у каждой хозяйки был обязательно свой секрет, как лучше их заправить, потомить, сколько времени подержать в печи… Отправляясь зимой в дальние поездки, щи замораживали в специально сплетенных для этого берестяных коробах объемом приблизительно в 10 л. При необходимости куски щей вырубали и подогревали в какой-либо посуде на костре. Они никогда не приедались. Была еще и такая поговорка: «Отец родной надоест, а щи никогда не надоедят».

ЩИ КИСЛЫЕ С МЯСОМ

Требуется: по 200 г говядины и квашеной капусты, 2 морковки, 3 картофелины, 1 луковица, по 2 ст. л. томатной пасты и топленого масла, 1 ч. л. аджики, 1,5 л воды, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления. Сварите бульон. Нарежьте мясо небольшими кусочками. Капусту поджарьте на топленом масле. В отдельной сковородке потушите морковь, натертую свеклу с томатной пастой и аджикой. В кастрюлю с закипающим бульоном положите нарезанный картофель, а через 15 минут все остальные ингредиенты, кроме зелени. Посолите щи и варите их 20 минут. Затем добавьте зелень.

ЩИ КИСЛЫЕ С РЫБОЙ

Требуется: 1 жирная рыба (сом, налим), 100 г квашеной капусты, по 3 морковки и картофелины, 2 луковицы, по 2 ст. л. томатной пасты и подсолнечного масла, 1 ч. л. аджики, 1,5 л воды, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, залейте водой и отваривайте 30 минут. Затем порежьте филе небольшими кусочками. Капусту поджарьте на подсолнечном масле. В отдельной сковородке потушите морковь, натертую свеклу с томатной пастой и аджикой. В кастрюлю с закипающим рыбным бульоном положите нарезанный картофель, а через 15 минут все остальные ингредиенты, кроме зелени. Посолите щи и варите их 20 минут. В конце варки добавьте зелень.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ

Требуется: 500 г свежей капусты, 3 картофелины, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. сливочного масла, 50 г сметаны, 1 л воды или бульона, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. В кипящий бульон положите свежую мелко нашинкованную капусту и после закипания добавьте картофель. В сковороде на разогретом масле поджарьте муку. Когда овощи сварятся до полной готовности, добавьте поджаренную муку и заправьте щи сметаной.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Щи были основным и первым блюдом во всех российских ресторанах и трактирах. Существовало, да есть и сейчас множество вариантов их приготовления — на мясном бульоне и на воде, на квасе и рассоле, с дичью, копченостями, колбасами, рыбой, грибами и т. д. Так, московский трактир «Арсентьич» славился на всю страну щами с головизной. Варили щи острые и не очень, клали в них сметану, добавляли квас, уксус, помидоры, словом, всяк на свой вкус.

ЩИ РУССКИЕ

Требуется: 200 г грудинки, 150 г свиных костей, 300 г капусты, 2 морковки, корень петрушки, 100 г лука-порея, 30 г копченого сала, лавровый лист, перец, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Капусту, морковь, корень петрушки и лук нашинкуйте и тушите в закрытой кастрюле с копченым салом. Из грудинки и свиных костей приготовьте 1 л бульона, добавив в него соль, перец по вкусу и лавровый лист. Бульон влейте в тушеные овощи и доведите до готовности. Посыпьте зеленью.

ЩИ С ГРИБАМИ

Требуется: по 200 г свежей капусты и грибов (опята, белые грибы, маслята), 2 морковки, 3 картофелины, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. аджики, по 1 ст. л. топленого и подсолнечного масла, 1,5 л воды или мясного бульона, зелень, соль.

Способ приготовления. Капусту нашинкуйте и положите вместе с картофелем в кипящую воду. В отдельной сковородке поджарьте очищенные и нарезанные грибы, добавьте морковь и свеклу, томатную пасту и аджику. В кастрюлю, где варятся картофель и капуста, положите остальные ингредиенты, кроме зелени. Посолите щи и варите их еще 20 минут. В конце варки добавьте зелень.

ЩИ С КРАПИВОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Требуется: 400 г говядины, 4–5 картофелин, 1 луковица, 1–2 морковки, 500 г крапивы, 2 яйца, 2 ст. л. маргарина, соль, лавровый лист, специи по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте говядину порционными кусочками и сварите ее. Крапиву вымойте и на 2–3 минуты опустите в кипящую воду, откиньте на сито и, когда вода стечет, мелко порежьте стебли и листья и потушите их. Нарежьте морковь, петрушку и лук мелкими кубиками и тоже обжарьте. В кипящий бульон положите очищенный и нарезанный картофель и сварите его до полуготовности, затем добавьте крапиву, овощи и варите около 20 минут. За 5 минут до готовности заправьте щи солью, перцем, лавровым листом и специями.

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Требуется: 500 г квашеной капусты, 150 г свиных костей, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, 100 г томата-пюре, 50 г жира, 30 г муки, чеснок, 2 л воды, соль, перец, специи по вкусу.

Способ приготовления. Квашеную капусту отожмите, положите в кастрюлю, добавьте масло, томат-пюре, сахар, немного бульона, закройте крышкой и тушите 3–4 часа. Овощи нарежьте кубиками, пассеруйте с маслом и добавьте в капусту. В кипящий бульон положите подготовленную капусту с кореньями и варите 20 минут. Добавьте соль, перец, специи и варите еще 10–15 минут. В горшочек положите свинину и влейте щи, снова варите 10 минут. Затем добавьте чеснок, зелень. Щи закройте слойкой из слоеного теста, смажьте яйцом и поставьте в духовку. Готовые щи подайте в горшочке со сметаной.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

В конце XIX века в Москве и других крупных городах стали весьма популярны так называемые суточные щи. А впервые их начали готовить в трактире Бубнова на Варавке. О них, кстати, рассказывает А. Н. Толстой в повести «Эмигранты». Название щей происходит от способа их приготовления. Их недоваривали и отставляли на сутки настояться. А на следующий день доводили до кондиции, ставя в печь в горшках под слоем теста.

Глава 3

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, ДИЧИ

Глава 3. БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, ДИЧИ

АНТРЕКОТ С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 500 г антрекота (вырезки), 1 кг картофеля, соль, перец, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Картофель нарежьте соломкой и поджарьте на сливочном масле до образования румяной корочки. Мясо нарежьте порционными кусочками, хорошо отбейте, посыпьте солью и перцем и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Подавайте мясо с картофелем в горячем виде. Можете украсить блюдо зеленью.

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ

Требуется: 800 г сырой мякоти баранины, 2 луковицы, 50 г топленого сала, по 250 г томатного соуса и бульона, соль, специи.

Способ приготовления. Сырую мякоть баранины сверните рулетом и, перевязав шпагатом, посолите, поперчите и обжарьте на противне в духовке, добавив топленое сало. Уложите вокруг мяса нарезанный лук. Готовую баранину переложите в посуду, а жареный лук смешайте с томатным соусом и бульоном, вскипятите и заправьте по вкусу солью и перцем. Баранину нарежьте на куски, сняв шпагат, и полейте соусом.

БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ

Требуется: 600 г баранины, 6 картофелин, 2 морковки, 1 луковица, 1 ст. л. муки, по 2 ст. л. томатного пюре и сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками по 20–30 г, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде, далее посыпьте мукой и продолжайте обжаривать. После обжаривания добавьте томатное пюре, залейте 2–3 стаканами бульона или воды и тушите под крышкой на слабом огне 1,5 часа. Положите в другую кастрюлю картофель, морковь, петрушку, сверху уложите мясо. Лук нарежьте дольками, обжарьте и добавьте туда же. Сок, полученный при тушении, процедите, залейте им мясо и овощи, сдобрите лавровым листом, перцем и поставьте тушить до готовности.

БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ

Требуется: по 1 кг постной баранины без костей и картофеля, 300 г помидоров, соль, перец, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Картофель нарежьте соломкой и обжарьте до образования румяной корочки. Порционные кусочки мяса посолите, поперчите и поджарьте на сливочном масле с двух сторон. Помидоры нарежьте колечками и обжарьте на масле, оставшемся после жарки картофеля. Подавайте мясо с картофелем и обжаренными кружочками помидоров.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Мясные закуски появлялись на столах православных россиян, соблюдающих пост, не так уж часто, но зато когда приходил им черед, готовили их от души. При наступлении дней мясоеда они становились основным украшением крестьянских столов. Вот перечень наиболее распространенных блюд: окорока, ветчина, буженина, солонина с хреном, полотни (соленые половинки кур), гуси, утки, поросята с хреном и сметаной, студни, рубцы отварные с чесноком… Характер большинства блюд обусловливался особенностями русской печи, которая давала возможность варить, жарить и запекать большие куски мяса, поросенка, гусей, кур и уток целиком.

БАРАНИНА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ

Требуется: 500 г баранины, 2–3 картофелины, 60 г репчатого лука, 2 морковки, 1 репа, 200 г капусты, чеснок, соль, перец, специи по вкусу, 15 г жира.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусками (с костями), уложите в неглубокую кастрюлю, залейте водой (1 л на 500 г мяса), посолите и варите. Примерно через 20–30 минут добавьте нарезанные кубиками морковь, репу, картофель, капусту, положите специи, петрушку и варите до готовности. Часть картофеля выньте, разомните и положите обратно в кастрюлю. Добавьте чеснок и вскипятите. При подаче к столу посыпьте блюдо зеленью.

БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ И ЯЙЦОМ

Требуется: 400 г мякоти баранины, 1 стакан красного вина, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 1 зубчик чеснока, молотый перец, соль по вкусу, 400 г фасоли, 3 яйца.

Способ приготовления. Разрежьте мясо на 12 кусков. Посыпьте каждый солью, поперчите, натрите чесноком. Разогрейте сковороду с растительным маслом, обжарьте на нем баранину со всех сторон до образования корочки. Уберите мясо и залейте сковороду сметаной и вином, доведите до кипения. Подавайте баранину с соусом из сметаны и вина, отварной фасолью и четвертинками сваренного яйца.

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ

Требуется: 500 г постной баранины, 4 головки репчатого лука, 2 кислых яблока, по 2 ст. л. тертого сыра и жира, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте баранину ломтиками толщиной 2 см, поджарьте в горячем жире до образования румяной корочки, поперчите, посолите, тушите до готовности. Порежьте лук полукольцами, обжарьте до мягкости, добавьте яблоки, нарезанные ломтиками. Смешайте все с зеленью петрушки. Готовое мясо разложите на большом блюде: на каждый кусочек положите горку тушеного лука с яблоками и натертым сыром. Подавайте отдельно и с гарниром.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 500 г говядины, 50 г жира, 2 головки репчатого лука, по 1 ст. л. муки и томата-торе, 200 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Разрежьте мясо поперек волокон на тонкие ломтики, отбейте и нарежьте соломкой толщиной 0,5 см, быстро обжарьте в жире, посолите и поперчите. Жарьте вместе с мясом нарезанный соломкой репчатый лук. Затем посыпьте лук мукой, перемешайте, подогрейте, добавьте томат-пюре, еще раз подогрейте, влейте 3 л бульона или горячей воды и тушите до готовности. Перед тем как снять с огня, добавьте сметану, но до кипячения не доводите.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПЕЧЕНИ

Требуется: 500 г печени, 1 головка репчатого лука, 4 ст. л. сливочного маргарина, 0,5 ст. л. муки, 2 ст. л. томата, 100 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Очистите печень от пленок, нарежьте мелкими брусочками, залейте на 3 минуты кипятком, затем слейте воду. Мелко нашинкуйте лук, обжарьте на сковороде, положите в него печень, посолите, поперчите и жарьте еще 20 минут. Затем добавьте муку, сметану и томат и вскипятите. Подавайте с гарниром.

БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г курицы, 200 г свежих грибов, 1 стакан толченых сухарей, 3 ст. л. сметаны, яйцо, соль.

Способ приготовления. Из мяса курицы приготовьте фарш, разделите его на шарики, на смазанном маслом противне раскатайте из них плоские лепешки. Грибы мелко порубите и поджарьте на масле. Лук поджарьте отдельно, затем соедините с грибами, добавьте 1 ст. л. сметаны, перемешайте, посолите. Приготовленный фарш положите в середину куриных лепешек, посыпьте сухарями и полейте сметаной, смешанной с яйцом. Запеките в духовке.

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Требуется: 400 г свежей нежирной говядины, 1 большая луковица, 4 яйца, соленый огурец, 2–4 ст. л. подсолнечного масла.

Способ приготовления. Говядину пропустите через мясорубку, вылепите из фарша круглые котлетки, в центре каждой сделайте углубление, в которое разбейте по сырому яйцу, и запеките на противне в духовке или на сковороде. Вокруг котлеток выложите измельченный лук и нарезанный кубиками соленый огурец. К бифштексам желательно подать соль, черный перец и оливковое масло, чтобы каждый сам мог заправить мясо приправами по вкусу. Можно просто перемешать фарш с яйцами, луком и огурцом, запечь и подавать, намазав на хлеб.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Все мы воспринимаем слово «трапеза» совершенно однозначно — это добротная, вкусная еда. Но оказывается, это слово не такое уж простое, это не угощение, в древние времена оно означало небольшой столик на трех ножках. Понятие пришло из Древней Греции, такими столиками пользовались эллины во время длительных пиршеств. Столики вплотную приставляли к ложам, на них водружали напитки и яства, а после пира их убирали под ложа.

БИФШТЕКС, ВЫМОЧЕННЫЙ В КВАСЕ

Требуется: 800 г вырезки говядины, 50 г жира, 2 стакана кваса, 120 г хрена, соль, специи, 100 г панировочных сухарей или муки.

Способ приготовления. Обжаренные до полуготовности с двух сторон бифштексы (без соли) замочите в квасе, смешанном с солью и специями, на 15–20 минут. Затем обваляйте их в тертом хрене с сухарями и дожаривайте на небольшом огне.

БИФШТЕКС «ПО-РУССКИ»

Требуется: 500 г говядины, 50 г жира, 30 г хрена, 1 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте мясо на куски толщиной не более 2 см, немного отбейте их, смажьте растительным маслом и поместите на холод на 30–40 минут. После этого быстро обжарьте на сильно разогретой сковороде до образования коричневой корочки, поперчите, посолите. При подаче к столу рядом с бифштексом положите натертый хрен.

БИФШТЕКС ТРАКТИРНЫЙ

Требуется: 600 г говядины, 3 ст. л. сливочного (или растительного) масла, 8 яиц, зелень, соль.

Способ приготовления. Говядину нарежьте порционными кусками, слегка отбейте, посолите и жарьте почти до готовности. Взбейте яйца с солью и зеленью, залейте бифштексы. Подавайте на сковороде.

ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ «ПО-МОСКОВСКИ»

Требуется: 500 г мяса говядины, 4 ст. л. маргарина, 1 луковица, 100 г сметаны, 2 соленых огурца, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, слегка отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на горячей сковородке в маргарине. В обжаренное с обеих сторон мясо добавьте нарезанные кольцами репчатый лук, соломкой морковь и соленые огурцы и снова жарьте, накрыв крышкой. Затем положите измельченный чеснок, залейте сметаной и слегка потушите.

ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ

Требуется: 600 г говядины, 10 картофелин, 2 луковицы, по 1 ст. л. топленого масла или маргарина и бульона или воды, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Говядину нарежьте кусочками, слегка отбейте, посолите, поперчите и положите на раскаленную сковороду с растопленным маслом, обжарьте с обеих сторон. Картофель нарежьте крупной соломкой и обжарьте вместе с мясом. Отдельно нашинкуйте и пассеруйте лук, добавьте его в мясо, залейте бульоном или водой и немного потушите. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

ГОВЯДИНА «ПО-ОХОТНИЧЬИ»

Требуется: 700 г говядины, 100 г сала, 2 морковки, корень петрушки, 1 репа, 1 луковица, 6 картофелин, 2 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Мясо порежьте на небольшие кусочки и отбейте, нашпигуйте салом. В кастрюле растопите сливочное масло, положите в него мясо и оставьте на 15 минут. Мелко порежьте лук, репу, петрушку и морковь. Овощи и нарезанный на дольки картофель выложите на мясо и накройте кастрюлю крышкой. Варите на водяной бане около 2 часов. Перед подачей полейте говядину мясным соком.

ГОВЯДИНА «ПО-РУССКИ»

Требуется: 600–800 г говядины, 3 луковицы, 1 морковь, корень сельдерея, 2 куска ржаного хлеба, 150 г сала, 0,5 стакана муки, 50 г топленого масла, 2 стакана бульона, 100 г сметаны, 5 картофелин, лавровый лист, соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления. Мясо нарежьте ломтями, посыпьте солью, обмакните в муку и поджарьте на масле, чтобы оно покрылось корочкой. Мелко порежьте лук, сельдерей, морковь и хлеб, все перемешайте, добавьте соль и специи. На дно кастрюли положите сало, нарезанное тонкими ломтиками, на него — мясо, сверху укройте все смесью хлеба с овощами. Чередуйте слои.

Налейте в кастрюлю бульон, закрыв только 2 слоя мяса. Поставьте на огонь и дайте бульону закипеть, после чего накройте крышкой и поставьте ее в духовку на 2 часа, затем добавьте сметану и оставьте еще на 20–30 минут. Готовое мясо подавайте с картофелем.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

В одном из своих произведений, описывающих самобытную Москву, великий знаток русского быта В. А. Гиляровский рассказал об одном из трактиров на Варварке, который содержал Алексей Дмитриевич Лопашев. Трактир был знаменит тем, что на его верхнем этаже находились кабинеты, которые называли «русские избы». Кабинеты украшала деревянная резьба и расшитые полотенца, старинная кухонная утварь и т. п. Посреди каждой «избы» стоял стол на двенадцать персон, накрытый расшитыми широкими скатертями, вышитыми полотенцами вместо салфеток. Сервированы столы были старинной серебряной посудой — кубками, стопками и стопами, чашами петровских и допетровских времен. В меню входили старинные русские блюда, медовухи, приготовленные с точным следованием рецептам. Конечно, не каждому по карману было посетить это заведение. Но зато его хозяин был знаменит тем, что одинаково любезно и уважительно относился как к богатым посетителям, так и к тем, у кого денег хватало только на щи.

ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г мякоти говядины, 200 г жареных грибов, 1 ст. л. сметаны, 1 морковь, 1 луковица, корень петрушки, 2 ст. л. масла.

Способ приготовления. Нарежьте мясо на небольшие кусочки приблизительно равной величины, посолите, поперчите, добавьте масло и нашинкованный мелко лук. Тушите 30 минут, добавьте жареные грибы, залейте сверху сметаной и тушите еще 30 минут. Подавайте с гарниром.

ГОВЯДИНА С ХРЕНОМ

Требуется: 700 г говядины, 70 г сливочного масла, 5 картофелин, 100 г сметаны, 3 крупных корешка хрена, 0,5 стакана панировочных сухарей, 4 зубчика чеснока, 1 стакан бульона, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Порежьте говядину на небольшие куски, отбейте, посыпьте солью. Натрите на терке хрен. Кусочки мяса уложите в миску, сверху выложите тертый хрен, накройте крышкой и дайте постоять 30 минут. Мелко нарежьте овощи, лук нашинкуйте и обжарьте. В кастрюле растопите сливочное масло, положите лавровый лист и перец, мясо. Добавьте обжаренный лук, все посыпьте панировочными сухарями. Уложите овощи и залейте бульоном.

Поставьте в духовку на 2 часа. Перед подачей заправьте сметаной, смешанной с тертым чесноком.

ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: 600 г говядины, 250 г чернослива, по 50 г сыра и жира, 100 г сметаны, сахар, перец, соль ло вкусу.

Способ приготовления. Мякоть говядины нарежьте ломтиками, отбейте, посыпьте солью, перцем, сахаром, тертым сыром (сыр можно заменить отварным рисом). В середину ломтиков положите очищенный от косточек вымоченный чернослив. Ломтики мяса скатайте рулетиками и перевяжите белой ниткой. Рулетики обжарьте в жире до коричневого цвета, после чего снимите нитки, подлейте немного горячей воды, добавьте специи и тушите до мягкости. В самом конце добавьте сметану и еще 5 минут потушите.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ

Требуется: 1 кг постной говядины, 300 г моркови, соль, перец, лавровый лист, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте говядину на кусочки размером 3–4 см, посолите, поперчите. Растопите масло в сковороде или другой посуде, положите туда мясо. Нарежьте морковь кубиками и добавьте в мясо. Положите лавровый лист и при необходимости еще подсолите. Тушите до мягкости. Подавайте с гарниром.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В СЛИВКАХ

Требуется: 1 кг постной говядины, 300 г сливок, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Нарежьте говядину небольшими плоскими кусочками и посолите, обжарьте каждый кусочек на сковороде с растопленным сливочным маслом с обеих сторон примерно по 5–7 минут. Сложите мясо в специальную кастрюлю с высокими бортиками, залейте сливками и тушите до мягкости. Подавайте с гарниром.

ГОВЯЖЬИ ОТБИВНЫЕ

Требуется: 1 кг говядины, 2 луковицы, соль, перец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте говядину, не размороженную до конца, на пласты толщиной по 2 см, тщательно отбейте, посолите, поперчите и уложите на сковороду с растопленным сливочным маслом, покрывая каждый ломтик колечками лука. Жарьте до готовности. Подавайте с гарниром.

ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

Требуется: 500 г говяжьей грудинки, 2 луковицы, по 2 ст. л. муки и томатной пасты, 1 морковь, корни петрушки и сельдерея, 3 ст. л. топленого жира или маргарина, растительного масла, приправы, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Говяжью грудинку посолите, слегка обваляйте в муке. Пожарьте лук в растительном масле до золотистого оттенка, заправьте томатной пастой, мукой, перцем и еще раз обжарьте. Добавьте морковь, порезанные корни. Грудинку положите на противень, смазанный жиром, полейте сверху приготовленным соусом. Выпекайте до готовности. Чтобы грудинка лучше пропеклась, а соус проник и внутрь, проткните ее ножом, перед тем как поставить в духовку, и еще несколько раз в течение того времени, пока она будет выпекаться.

ГРУДИНКА СВИНАЯ

Требуется: 700 г свиной грудинки, 1 стакан риса, 70 г сливочного масла, 3 стакана мясного бульона, 1,5 стакана воды, соль и черный перец горошком, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Грудинку сварите в мясном бульоне. Рисовую крупу положите в кастрюлю и обжарьте в масле. Залейте водой, добавьте соль и перец. В сваренный рис добавьте масло. Выложите его на тарелку, грудинку порежьте на куски и уложите сверху, немного полейте бульоном и украсьте зеленью.

ГРУДИНКА СВИНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕРЦЕМ

Требуется: 700 г свиной грудинки, 3 моченых яблока, 100 г соленой капусты, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль, черный перец горошком по вкусу.

Способ приготовления. Обдайте кислую капусту кипящей водой, яблоки порежьте на мелкие кусочки и смешайте с нею. Добавьте масло, черный перец и все хорошо перемешайте. Нафаршируйте полученной смесью грудинку, отверстие зашейте, мясо выложите на сковороду, предварительно смазанную маслом. Лук мелко порежьте и посыпьте им мясо. Поставьте сковороду в горячую духовку и держите до полной готовности.

ГУЛЯШ

Требуется: 800 г говяжьей мякоти или свинины, 50 г животного жира, 150 г лука, 100 г томатного пюре, 30 г муки, 750 г гарнира, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Мякоть лопатки или задней ноги говядины (свинины, баранины) нарежьте кубиками по 25–30 г, посолите, поперчите и обжарьте в жире. Обжаренные кусочки мяса залейте водой и тушите около часа с добавлением спассерованного томатного пюре. После этого в бульон с мясом влейте разведенную охлажденной водой поджаренную без жира муку, добавьте репчатый лук, перец, лавровый лист и тушите мясо до мягкости на слабом огне, но не переваривая. Подавайте с гарниром (картофель-пюре, гречневая каша и т. д.).

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

У россиян традиционно каждому празднику соответствовало свое блюдо. Есть свой день и у гуся, называется он «Никита-гусятник». В этот день начинали забивать гусей, откормленных за лето. Жирный, аппетитный и румяный гусь был главным блюдом на столе. К нему подавали добрую хмельную чарку. Существовало и много игровых обычаев, связанных с гусем. Например, перед тем как выбрать гуся на зажарку, хозяйка выбирала птицу поплоше, забивала и бросала в пруд, чтобы задобрить водяного, который считался охранителем водоплавающей птицы. А голову гуся бросали за печку, чтобы домовой не обижался. В этот день устраивали также гусиные бои, для которых выращивали специальных, бойцовых, гусей.

ГУСЬ «ПО-МОСКОВСКИ»

Требуется: 1 гусь, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 лавровых листа, 200 г чернослива, 2 айвы, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку гуся разделайте на порционные куски, уложите в гусятницу, переложив колечками репчатого лука, чесноком и лавровым листом. Добавьте чернослив, нарезанную кусочками айву, посолите и поперчите. Залейте водой, чтобы она покрывала мясо, накройте крышкой и готовьте в духовке на медленном огне около 1,5 часа.

ГУСЬ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: 1 гусь, 150 г сливочного масла, 1 морковь, корень сельдерея, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 300 г чернослива, 30 г муки, 3 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Морковь и корень сельдерея измельчите, поджарьте на масле. Гусятину нарежьте на кусочки, обжарьте и смешайте с кореньями. Все вместе сложите в жаровню, подлейте воды, посолите и тушите 30 минут. Муку обжарьте в масле, добавьте уксус, сахар, вскипятите и запустите вымоченный чернослив. Затем соусом с черносливом полейте мясо и тушите 15 минут.

ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Требуется: 1 гусь, 200 мл молока, 1 луковица, по 2 корня петрушки и ломтика белого хлеба, 4 зубчика чеснока, 300 г окорока, 3 яйца, 3 ст. л. жира, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Хлеб, размоченный в молоке, отожмите, лук мелко порежьте и обжарьте. Хлеб, лук и окорок пропустите через мясорубку, добавьте чеснок, корень петрушки, желтки, соль. Яичные белки взбейте и добавьте к смеси. Гуся начините приготовленной массой, положите на противень, добавьте немного воды и жарьте в духовке до готовности, поливая выделяющимся соком.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 800 г мякоти баранины (можно с костями), 300 г картофеля, 4 ст. л. сала, 100 г муки, 2 яйца, чеснок, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления. Мясо натрите солью, специями, тертым чесноком, смажьте взбитым яйцом. На сковороду выложите сначала мясо, а сверху картофель. Жарьте в духовке, поливая топленым салом или бульоном. Время от времени жаркое и картофель переворачивайте, давая поджариться с обеих сторон.

ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ

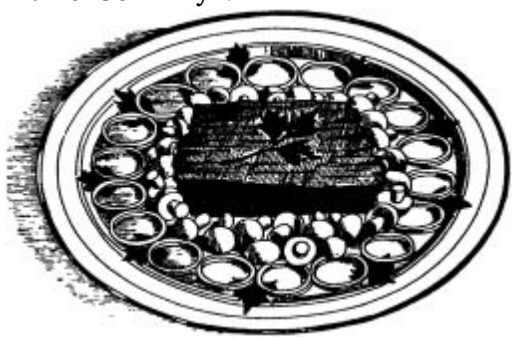
Требуется: 1 курица, 200 г муки, 1 ст. л. топленого масла, 1 стакан воды, 20 г водки, соль, сахар, специи по вкусу.

Способ приготовления. Куриное мясо отделите от костей, порежьте на порции, натрите солью и специями, обмакните в муку и выложите на сковороду с растопленным жиром, перед окончанием жарки слегка полейте водкой и тушите 10 минут.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г говядины, 2 луковицы, 2 стакана сушеных грибов, 200 г сметаны, 50 г муки, 100 г масла, 250 мл бульона, соль и перец.

Способ приготовления. Мясо порежьте на небольшие кусочки, посолите, немного обваляйте в муке и выложите на смазанную маслом сковороду. Слегка поджарьте. Грибы, предварительно размоченные и промытые, залейте бульоном, бросьте луковицу и проварите 20 минут. Грибы с бульоном добавьте в сковороду с мясом, залейте сметаной, заправьте специями и поставьте в духовку. Готовьте 20–30 минут.



ЖАРКОЕ «ТРАКТИРНОЕ»

Требуется: 600 г мяса баранины, 500 мл молока, 25 г сыра, 10 г жира, 1 луковица, чеснок, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления. Порежьте мясо на куски, посолите, обваляйте их в тертом сыре, специях и уложите на смазанную жиром сковороду. Вокруг выложите нарезанные кусочки лука, чеснока и обжарьте в духовке до полуготовности, затем залейте молоком и жарьте еще 10 минут.

ЗАЙЧАТИНА ЖАРЕНАЯ

Требуется: 1 заячья тушка, 3 ст. л. маргарина, луковица, морковь, 0,5 стакана воды, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Тушку зайца разрубите на части, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде в растопленном маргарине до образования румяной корочки. Затем мясо поставьте в духовку, на сковороду подлейте воды и тушите 20–30 минут. Морковь и лук мелко порежьте, слегка обжарьте и добавьте к мясу. Сок, полученный при жарке зайца, процедите и снова залейте им мясо, кипятите 10 минут.

ЗАЙЧАТИНА ОТВАРНАЯ

Требуется: 1 заячья тушка, 1 луковица, 2 корня петрушки, 2 ст. л. жира, зелень, по 1 ч. л. семян петрушки и сушеного укропа, 2 лавровых листа, 3 ст. л. томатного соуса, соль, перец, вода.

Способ приготовления. Подготовленную зайчатину погрузите полностью в холодную воду, доведите до кипения, снимите пену, добавьте приправы и варите на слабом огне до полной готовности. После этого достаньте мясо из бульона, полейте его томатным соусом и сразу же подавайте к столу.

ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА

Требуется: 1 курица, 1 морковка, зелень петрушки, лавровый лист, 8 горошин душистого перца, 0,5–1 ч. л. желатина.

Способ приготовления. Очищенную, выпотрошенную курицу разрежьте пополам или на четыре части, положите в кипящую воду, добавьте крупно нарезанную морковь, перец горошком, лавровый лист и варите, пока курица не станет мягкой. Ближе к концу варки добавьте соль по вкусу. После этого выньте из бульона курицу, разрежьте на небольшие куски, разложите на блюде, которое можно залить потом бульоном, и украсьте кружочками моркови и зеленью. Куриный бульон продолжайте варить, чтобы часть его выкипела, после чего снимите жир и процедите. Затем добавьте в него размоченный в воде желатин и растворите его полностью. Залейте курицу и дайте застыть.

ЗАЯЦ ТУШЕНЫЙ

Требуется: 600 г задней части заячьей тушки, 100 г шпика свиного, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, 2 морковки, 20 г сахара, соль, перец, 600 мл воды.

Способ приготовления. Заднюю часть зайца очистите от сухожилий, нарежьте на куски, посыпьте сахаром, солью и перцем, запанируйте в муке и поджарьте. Переложите мясо в сотейник, залейте водой, добавьте поджаренные овощи и тушите на слабом огне до готовности. За 10 минут до готовности добавьте сметану.

КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ

Требуется: 350 г говядины, 150 г свинины, луковица, 3 ст. л. сухарей, 100 мл молока, яйцо, соль, перец.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо и лук, добавьте соль, перец и все хорошенько перемешайте. Затем влейте молоко. Разделите массу на котлеты и каждую из них обваляйте в сухарях, тонким слоем выложенных на доске. Обжарьте котлеты с обеих сторон на сковороде. Смажьте их взбитым в пену яичным белком и снова обжарьте. В качестве гарнира подавайте жареный картофель.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Еще задолго до появления мясорубок большую популярность завоевали котлеты пожарские, которые часто предлагали меню трактиров и ресторанов. О том, как они появились, существует такая легенда. Однажды русский царь остановился из-за поломки своего экипажа в небольшом городке Осташкове, где ему был заказан завтрак в трактире Пожарского. В заказ входили котлеты из телятины, и хозяин впал в отчаяние, так как не сумел нигде ее достать. Но к его чести он нашел выход из положения, заменив телятину курятиной и запанировав котлеты кусочками хлеба. Видимо, котлеты оказались очень вкусны, так как царь за мастерство велел наградить трактирщика. А тот, боясь разоблачения, признался царю, из чего сделал блюдо. И услышал в ответ, что впредь котлеты будут называться «пожарскими».

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ

Требуется: 400 г говядины, 100 г хлеба, 300 г фарша, 50 г сливочного масла, 20 г тертого сыра, соль, перец, любой соус (томатный, молочный).

Способ приготовления. Приготовьте котлетную массу. Для этого пропустите через мясорубку мясо, фарш, хлеб, соль, специи. Сформуйте котлеты и, не панируя, выложите их на смазанный маслом противень или большую сковороду. В середине каждой котлеты сделайте углубление, заполните его густым соусом, посыпьте тертым сыром, сбрызните маслом и запекайте в духовке 15–20 минут.

КРОЛЬЧАТИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Требуется: 600 г мяса кролика, 25 г муки, 30 г топленого сала, соль, специи, 750 г картофеля, 500 г сметанно-лукового соуса, 40 г тертого сыра, 35 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Мясо кролика отварите, нарежьте ломтиками, посолите, обваляйте в специях, запанируйте в муке и жарьте на сковороде с топленым салом.

На дно сковороды налейте немного сметанно-лукового соуса, выложите на него куски крольчатины и обложите кусочками вареного картофеля, сверху залейте соусом, посыпьте сыром и запекайте в духовке. Готовое блюдо сверху украсьте зеленью.

КРОЛЬЧАТИНА ТУШЕНАЯ

Требуется: 600 г мяса кролика, по 100 г свиного шпика и сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 морковки, корень петрушки, сельдерей, сахар, соль, специи.

Способ приготовления. Обваляйте мясо в смеси сахара, соли и специй. Запанируйте крольчатину в муке и обжарьте со всех сторон на разогретом жире, переложите в сотейник, добавьте воду, спассерованные овощи, коренья и тушите на слабом огне в духовке до готовности. Готовое блюдо заправьте сметаной и томатным соусом, посыпьте зеленью и потушите еще 10 минут.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ЖАРЕННАЯ С РИСОМ

Требуется: 500 г куриной печени, 30 г муки, 60 г топленого сала, 2 стакана отварного риса, 50 г сливочного масла, 160 г жареного лука, соль, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления. Печень обдайте кипятком, посыпьте солью, обваляйте в специях, запанируйте в муке и пожарьте на сковороде с жиром. Переложите ее в сковороду с рисом, полейте соусом и тушите 10 минут на сливочном масле с добавлением воды или бульона.

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ

Требуется: 2 кг куриного белого мяса, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления. Разделите курицу на небольшие кусочки, выложите на сковороду и поджарьте на сливочном масле до образования румяной корочки. Подавайте отдельно или с гарниром.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

На Руси временем начала забоя кур было 14 ноября, Кузьмин день. Обычно курицу держали в хозяйстве два года. За это время она приносила почти 400 яиц, а дальше продуктивность значительно падала, и имело смысл менять, омолаживать поголовье. Поэтому хозяйки старались избавиться от «перестарок» и пополнить стадо молодками. Сопровождали это специальным обрядом. Предварительно крестьянки ходили друг к другу и выпрашивали «курицу с петушком на развод». Получив яички, клали их под своих наседок, чтобы вывелось новое поколение. А уж потом приступали к забою.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ

Требуется: 1 курица, 30 г топленого масла, 2 ч. л. молотых приправ, поварская игла, двойная нить, 8 ягод чернослива, 3 рюмки ликера, по 50 г шпика и куриной печени, 4 ломтика поджаренного белого хлеба, 2 яйца, кислое яблоко, пучок мяты.

Способ приготовления. Удалите из чернослива косточки, замаринуйте его в ликере с лимонной корочкой. Порежьте шпик мелкими кусочками и растопите на сковороде до образования шкварок. Добавьте к нему крупно нарезанную куриную печень. Очистите яблоко и порежьте крупными кусками. Добавьте все остальные компоненты и осторожно перемешайте. Натрите тушку курицы снаружи и изнутри солью и специями. Неплотно нафаршируйте ее приготовленным фаршем. Скрепите отверстие деревянными зубочистками и зашейте. Уложите тушку на сковороду с растопленным маслом спинкой вверх. Поставьте сковороду в духовку, заранее разогретую до температуры 230 °С. Жарьте курицу 15 минут, затем переверните на спинку и жарьте еще час. Время от времени смазывайте бока курицы образовавшимся соком. Мясо подавайте отдельно или с гарниром.

КУРОПАТКА ЗАПЕЧЕННАЯ

Требуется: 2 куропатки, 50 г сливочного масла, 400 г картофеля, 150 г бульона, соль, специи, фольга.

Способ приготовления. Куропатку обжарьте на масле до полу готовности, посыпьте солью, специями, заверните в фольгу и уложите вокруг нее кольца вареного картофеля. Поставьте сковороду в духовку и выпекайте 40 минут. Подавайте на блюде, полив сверху соусом.

МЯСНОЙ ОМЛЕТ

Требуется: 200 г мяса (говядина, свинина), 1 яйцо, 100 мл молока, по 2 ст. л. муки и жира, зелень, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо пропустите дважды через мясорубку с частой решеткой. Яйца взбейте, добавьте мелко порубленную зелень, муку, молоко, соль по вкусу, перемешайте и соедините с фаршем. На раскаленную сковороду, смазанную жиром, вылейте массу, после того как она загустеет, поставьте в жарочный шкаф и доведите до готовности. Подавайте с припущенным рисом или картофелем-фри.

МЯСО ОТВАРНОЕ С ОВОЩАМИ

Требуется: 800 г мясной мякоти (говядина, свинина), 500 г овощей (помидоры, морковь, лук, кабачки, капуста), 350 г сметанного соуса, специи, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Мясо порежьте и отварите в подсоленной воде (от 1 до 2 часов). Кусочки отварного мяса переложите в горшочек вместе с нарезанными овощами, посолите, добавьте специи, полейте соусом, перемешайте и запекайте в духовке. Посыпьте зеленью.

НОГА БАРАНЬЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Требуется: 1,5 кг бараньей ноги, 60 г лука, 80 г моркови, 750 г яблок, соль, специи, зелень, 50 г жира, соус.

Способ приготовления. Маринованную в течение 6 часов баранью ногу натрите солью со специями, смажьте жиром, насадите на вертел вместе с дольками яблок, морковью, луком и жарьте над огнем до готовности. Готовую ногу полейте соусом.

НОГА БАРАНЬЯ НА РЕШЕТКЕ

Требуется: баранья нога, соль, 4 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Мясо нашпигуйте чесноком, посыпьте солью и уложите на противень. Полейте баранину растительным маслом, поставьте в духовку и зажаривайте до полной готовности. Раз в 10–15 минут поливайте мясо образующимся соком. Перед подачей к столу баранину порежьте на небольшие ломтики, посыпьте зеленью и подайте с отварным картофелем.

ОТБИВНЫЕ «ПО-КУПЕЧЕСКИ»

Требуется: 500 г говядины, 150 г шампиньонов, 3 ст. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г сметаны, зелень петрушки, черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте на порционные куски, слегка отбейте их, натрите солью, перцем и чесноком, смажьте маслом и поджарьте на решетке. Отдельно тушите грибы в масле с солью и перцем, добавив измельченную зелень и сметану. Готовые отбивные залейте грибным соусом.

ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ ЖАРЕНАЯ

Требуется: 500 г свиной печени, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного (или растительного) масла, соль, перец.

Способ приготовления. Печень освободите от пленок и нарежьте порционными ломтиками, посолите, поперчите. Поместите кусочки на разогретую сковородку, смазанную маслом, и тушите на медленном огне не более 10 минут.

Порежьте кружочками лук и добавьте его в печень за 2–3 минуты до готовности.

ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г свиной печени, по 2 луковицы и морковки, по 1 ст. л. маргарина и муки, 4 ст. л. сметаны, маринованный огурец, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. В кипящую воду бросьте перец, соль, положите печень целым куском и варите ее до полуготовности на медленном огне. Затем выньте, разрежьте на кусочки и положите на сковороду. Добавьте мелко нарезанный лук, морковь и маринованный огурец. Залейте половиной стакана оставшегося печеночного отвара, разведенного с мукой и заправленного сметаной, и поставьте сковородку в духовку на 10–15 минут. Когда блюдо будет готово, посыпьте его зеленью укропа.

ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

Требуется: 2–2,5 кг молочного поросенка, 1 морковь, 1 луковица, корень петрушки, 2 крутых яйца, консервированный зеленый горошек, черный молотый перец, соль, 30 г желатина, зелень укропа, петрушки, лука.

Способ приготовления. Подготовленную тушку поросенка разрубите на куски, залейте водой и, добавив соль, пряности и ароматические коренья, варите. После закипания убавьте огонь, снимите пену и варите около часа. Затем достаньте мясо и, накрыв льняной тканью, дайте ему остыть. Из бульона, процеженного через марлю, приготовьте заливку с желатином. Для поросенка подберите просторное блюдо (форму), подлейте в нее заливку, разложите кружочки яиц, нарезанную морковь, зелень, дайте застыть и снова залейте слоем оставшейся заливки так, чтобы она покрыла продукты, сверху разложите мясо и вынесите на холод. Подавайте поросенка, украсив зеленью и овощами.

ПОРОСЕНОК МОЛОЧНЫЙ, ТУШЕННЫЙ В СЛИВКАХ

Требуется: 1 поросенок, 2–3 головки чеснока, 30 г сливочного масла или топленого свиного сала, 1 л молока, 3 стакана сливок, 2 стакана бульона, 1 ст. л. муки, молотый перец, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Тушку поросенка ошпарьте, удалите щетину, осушите, натрите отрубями и опалите, обмойте сначала теплой, затем холодной водой, осушите. Разрежьте вдоль брюшко и грудную клетку, выньте внутренности и снова обмойте. Хорошо вычистите уши и рыльце. Язык удалите. Поросенка солите перед самым приготовлением, чтобы мясо не стало красным (для улучшения вкуса можете на 1–2 дня оставить поросенка в холодном месте).

Затем обмытую тушку залейте холодным молоком и оставьте на сутки. После этого осушенное, нашпигованное чесноком мясо посыпьте солью, молотым перцем, обваляйте в муке и хорошо обжарьте в жире. Мясо положите в кастрюлю, залейте оставшимся жиром, бульоном, добавьте сливки. Накройте крышкой и тушите, пока оно не станет мягким. К концу тушения добавьте соль и немного сахара.

ПОРОСЕНОК В КВАСЕ

Требуется: 1 поросенок, соль, 1 ст. л. сметаны, 1/3 стакана растопленного сливочного масла, 2 л кваса, 12 горошин перца, 5 лавровых листов.

Способ приготовления. Поросенка подготовьте так, как указано в предыдущем рецепте. На тушке сделайте надрезы, чтобы она лучше пропиталась, затем положите в глубокую емкость и залейте квасом, добавив специи. Оставьте на 2 суток. Осушенную тушку с внутренней и внешней стороны натрите солью и оставьте на 30 минут, чтобы поросенок просолился. Положите его на противень спиной вверх, смажьте сметаной, полейте сливочным маслом и жарьте в горячей духовке. Когда он со всех сторон подрумянится, жар уменьшите, влейте немного воды и каждые 10–15 минут поливайте тушку оставшимся квасом. Поросенок должен жариться 1–1,5 часа. Продолжительность жарки зависит от величины поросенка и от температуры духовки. Готового поросенка немного охладите и разрубите на куски.

ПОРОСЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ

Требуется: 1 поросенок, 1 головка чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Нашпигуйте тушку поросенка кусочками чеснока, сделав глубокие проколы острым ножом, посыпьте солью и перцем, перевяжите шпагатом и насадите на вертел. Обжарка поросенка должна продолжаться примерно 1,5 часа. Если из места прокола ножом не вытекает сок, значит, оно готово. Вертел все время поворачивайте, чтобы мясо со всех сторон покрылось коричневой коркой.

ПОРОСЕНОК С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: 1 поросенок, 1 кг свежего или 700 г сушеного чернослива, 2 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Очищенного и разрезанного поросенка обмойте, обсушите и посолите, натирая изнутри и сверху солью. В брюшко положите вымоченный сушеный чернослив, зашейте. Ноги поросенка свяжите спереди, тушку смажьте маслом или сметаной, положите на противень спинкой вниз и жарьте в горячей духовке 2–2,5 часа, поливая соком, пока мясо не станет мягким. Если сока мало, долейте немного бульона. Можно зажарить и половину поросенка. В этом случае тушите чернослив в отдельной посуде, долив сок от жаркого.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Древнее название пряностей — «зелье», «зельное», что обозначает «горькое». Когда впервые пряности появились на Руси, сказать трудно. В Оружейной палате в Кремле есть пустой сосуд, в котором прежде хранили мирро — мазь, представляющую набор изысканных пряностей, которыми мазали грудь, лицо и руки царей и императоров при коронации. Сосуд до сих пор хранит тончайший волшебный аромат, а ведь последний раз он был наполнен благовонием в 1894 году.

ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ ОТВАРНОЙ С ПЕРЦЕМ И СМЕТАНОЙ

Требуется: 600 г мяса поросенка, 2 стакана сметаны, 3 ст. л. топленого масла, 2 л воды, 1 морковь, лук репчатый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Разделите поросенка на порционные куски, посолите, поперчите и положите в кастрюлю с разогретым топленым маслом, залейте горячей водой и варите 2 часа. Остудите мясо, переложите его на сковороду с обжаренным луком и морковкой, залейте сметаной с перцем, накройте крышкой и тушите еще 15 минут.

РЯБЧИК ЖАРЕНЫЙ

Требуется: 1 рябчик, 2 ст. л. раст. масла, соль.

Способ приготовления. Подготовленного рябчика обжарьте в масле со всех сторон до образования румяной корочки. Затем переверните тушку на спинку и поставьте в духовой шкаф на 20–30 минут. Во время жарки поливайте птицу вытопившимся жиром.

РЯБЧИК ЗАЛИВНОЙ

Требуется: 400 г мяса рябчика, 2 ст. л. маринованного лука, 2 морковки, 3 стакана бульона, 20 г желатина, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рябчика отварите, выньте из бульона. Желатин растворите в бульоне и влейте в формы тонким слоем. Поставьте в холодное место до застывания. Морковь отварите, красиво нарежьте и выложите поверх застывшего желе. Сверху залейте еще одним слоем желе. Снова поставьте в холод. Затем выложите мясо рябчика, нарезанное кусочками, и залейте оставшимся желе. Поставьте в холодное место. Можете украсить заливного рябчика зеленью.

РЯБЧИК ТУШЕНЫЙ

Требуется: 800 г мяса рябчика, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 500 мл воды, корень петрушки, 3 ст. л. жира, морковь, соль.

Способ приготовления. Подготовленное мясо разрежьте на порционные куски и поджарьте на сковороде, смазанной жиром. Переложите его в сотейник, добавьте поджаренные репчатый лук, морковь, корень петрушки, перец и залейте горячей водой. Тушите на медленном огне до полной готовности примерно 40 минут. В конце добавьте соль.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Лев Николаевич Толстой как истинный почитатель и знаток русской кухни часто посещал трактиры и рестораны, где готовили по старинным рецептам. Известно, что писатель любил полакомиться расстегаями, супом с кулебякой, московским борщом, трактирным жарким, рецепты которых даны в этой книге.

РЯБЧИК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

Требуется: 1 рябчик, 3 ст. л. маргарина, 1 ст. л. уксуса, 0,5 стакана воды, аджика, 2 ст. л. кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления. Тушку рябчика разрубите на порционные куски, положите в маринад из воды, уксуса, аджики, соли и перца. Через 3 часа достаньте рябчика, посолите, смажьте растопленным маргарином, положите на решетку и зажарьте в духовке до полной готовности. Готовую птицу полейте кетчупом и посыпьте черным перцем.

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ

Требуется: 500 г свинины, 1 ст. л. жира, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец по вкусу.

Для гарнира: 5 картофелин, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Мясо вымойте, обсушите, посолите, поперчите и обжарьте со всех сторон до образования румяной корочки. Отдельно очистите и нарежьте кубиками картофель, выложите его в мясо, добавьте сливочное масло, влейте 1 стакан воды, положите лук, морковь и поставьте в духовку. Готовьте 40 минут, поливая каждые 10 минут соком, выделяемым при жарке.

ОТБИВНАЯ СВИНИНА В ТЕСТЕ

Требуется: 500 г постной свинины, 300 г готового теста, соль, перец, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте свинину на небольшие ломтики толщиной 1,5 см, тщательно отбейте их с каждой стороны, посолите, поперчите и поджарьте на сковороде на сливочном масле до румяной корочки. Немного остудите мясо, заверните каждый кусочек в тонкий слой теста, уложите на противень и выпекайте в духовке при средней температуре.

СВИНЫЕ НОЖКИ

Требуется: 2–3 свиные ножки, по 2 морковки, корня петрушки, небольшие репы, луковицы и соленых огурца, 500 г картофеля, лавровый лист, несколько горошин перца.

Способ приготовления. Сварите бульон из свиных ножек с добавлением лука и корня петрушки. За 30 минут до окончания варки добавьте нарезанные дольками морковь и репу. Через 15 минут положите картофель, тонкие ломтики соленых огурцов и специи. Варите до готовности на слабом огне. Подавайте с отваром и овощами.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

Требуется: 1 кг свинины, соль, перец, 100 г сливочного масла, 3 головки репчатого лука.

Способ приготовления. Нарежьте постное, еще не полностью размороженное мясо на пласты толщиной 1,5–2 см, отбейте каждый, посолите, поперчите и выкладывайте на сковороду с растопленным сливочным маслом, украшая сверху колечками репчатого лука. Тушите мясо до мягкости. Подавайте с гарниром.

ТЕЛЯТИНА, ЖАРЕННАЯ С ГАРНИРОМ

Требуется: 600 г говядины, 50 г жира, 2 морковки, корень петрушки, 60 г сметаны, 1 ч. л. муки, 30 г сливочного масла, соль, сахар, перец, сельдерей, лавровый лист.

Для гарнира: 2 стакана гречки, 3 стакана воды, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо очистите от пленок, поджарьте на жире со всех сторон, чтобы слегка зарумянилось, влейте 1 стакан воды или бульона, добавьте нарезанные морковь, лук, сельдерей, соль, перец, лавровый лист и другие приправы и тушите на слабом огне под крышкой до готовности. Затем выньте его из кастрюли, порежьте на порции, уложите на блюдо с гарниром из гречневой каши.

ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ

Требуется: 500 г телятины, 50 г растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, соль, перец, 60 мл молока, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Нарежьте телятину порционными кусками, слегка отбейте, посолите, поперчите и выложите на разогретую сковороду с маслом, отдельно обжарьте кольца лука и морковь, нарезанную соломкой, добавьте обжарку к мясу. Отдельно разведите муку в молоке, добавьте взбитое яйцо, соль, перец, все размешайте и залейте зажаренное мясо. Запекайте в духовке 10 минут.

ТЕЛЯТИНА С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 1 кг телятины, 5 яблок, несколько зернышек кардамона, 1/2 ч. л. корицы, 200 мл красного вина, 50 мл бульона, 3 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления. Мясо немного посолите и кончиком ножа проделайте в куске 30 отверстий. Каждое яблоко разрежьте на 6 долек. Вставьте по дольке в каждое отверстие. Кардамон и корицу растолките. Уложите мясо в кастрюлю с толстым дном, полейте растопленным маслом, посыпьте специями. Поставьте кастрюлю в духовку и держите до тех пор, пока мясо не покроется румяной корочкой. Выньте кастрюлю и полейте содержимое маслом, посыпьте мукой, накройте крышкой и снова поставьте в духовку. Когда мясо станет мягким, добавьте вино и бульон. Держите в духовке до полной готовности. Перед подачей полейте получившимся соусом.

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г телячьей вырезки (задняя ножка, грудинка или корейка), 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. топленого масла, несколько зубчиков чеснока, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. В сметану добавьте перец, соль, тертый чеснок и перемешайте. Телятину положите в сковороду с расплавленным жиром и обжарьте с обеих сторон до румяной корочки. Затем хорошо натрите телячью вырезку сметанным соусом и поставьте в разогретый духовой шкаф на 30–40 минут. Готовую телятину порежьте тонкими ломтиками. Подавайте с зеленью, зеленым горошком, маринованной краснокочанной капустой.

ТЕТЕРЕВ ЖАРЕНЫЙ

Требуется: 1 тушка тетерева, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, соль.

Способ приготовления. Подготовленную для жаренья тушку тетерева посолите, положите в жаровню с разогретым маслом и обжарьте со всех сторон до образования румяной корочки. Затем переверните ее на спинку и поставьте в духовку на 40 минут. Во время жаренья тушку периодически поливайте жиром. Когда тетерев будет готов, разрубите его на 4—б частей.

ТЕТЕРЕВ, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ

Требуется: 600 г тетерева, 2 ст. л. лимонного сока, 2 луковицы, корень петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо слегка отбейте, положите в маринад из лимонного сока, мелко нарезанных лука и корня петрушки и соли. Через 3–4 часа достаньте, наденьте на вертел, смажьте растопленным сливочным маслом, смешанным с солью и перцем, и жарьте в электрогриле или над горящими углями около 50 минут.

ТЕТЕРЕВ ФАРШИРОВАННЫЙ

Требуется: 1 тетерев, 100 мл молока, 1 луковица, по 2 корня петрушки и ломтика белого хлеба, 3 зубчика чеснока, 300 г окорока, 2 яйца, 3 ст. л. топленого масла, соль, перец.

Способ приготовления. Хлеб размочите в молоке, отожмите. Лук мелко порежьте и обжарьте. Хлеб, лук и окорок пропустите через мясорубку, добавьте чеснок, корень петрушки, желтки, соль. Яичные белки взбейте и добавьте к смеси. Птицу начините приготовленной массой, положите на противень, добавьте немного воды и жарьте в духовке до готовности, поливая выделяющимся соком.

ТЕТЕРЕВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

Требуется: 1 тетерев, 200 г белых грибов, 2 ст. л. сливочного масла, 1 морковь, по 2 корня петрушки, луковицы и яйца, 150 г свиного сала, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Отделите мясо от костей, не нарушая формы тушки. Грибы отварите и мелко нашинкуйте, добавьте вареные порубленные яйца, поджаренный репчатый лук, морковь, корень петрушки. Начините тетерева приготовленным фаршем, зашейте, обложите со всех сторон кусками свиного сала и зажарьте на противне в духовом шкафу до полной готовности.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

В знаменитых трактирах Москвы и Петербурга весьма дорожили своей репутацией и поэтому старались, чтобы блюда соответствовали рецептуре, а качество обслуживания находилось на уровне. Именно поэтому их так любили посещать именитые иностранцы, любившие русские блюда за богатство вкусовых ощущений. Особой популярностью пользовались у иностранцев курники, тройная уха, расстегаи, пельмени, блины, пироги, вареники и т. д.

ТЕФТЕЛИ С КАПУСТОЙ

Требуется: 500 г мяса говядины, 3 головки репчатого лука, по 100 г томата-пюре и белого пшеничного хлеба, по 2 ст. л. муки и сливочного маргарина, по 500 г свежей и маринованной капусты, лавровый лист, перец, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Прокрутите мясо в фарш, добавьте мелко порубленный репчатый лук, посолите, поперчите и хорошо вымесите, разделайте на шарики по 20–30 г, запанируйте в муке и обжарьте со всех сторон в горячем жире. Обжаренные тефтели сложите в кастрюлю, залейте 1 стаканом бульона, добавьте 2–3 лавровых листа, соль, 6 горошин черного перца. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 20 минут. Отдельно потушите капусту, перемешав нарубленную соломкой свежую и маринованную капусту, а также мелко нарезанную головку репчатого лука. Подавайте тефтели с капустой, зеленью петрушки и укропа.

ТРЕБУХА

Требуется: по 500 г говяжьих мозгов, печени, почек, 3 ст. л., муки, 0,5 лимона, 5 ст. л. масла, уксус, соль, лавровый лист, перец горошком по вкусу.

Способ приготовления. Промойте печень и почки, мозги замочите в холодной воде на 30 минут, затем очистите их от пленок, нарежьте на маленькие кусочки, положите в кастрюлю, залейте водой и варите с 1 ст. л. уксуса, солью, перцем горошком и лавровым листом 30 минут после закипания. Печень и почки посыпьте перцем, обваляйте в муке и жарьте 15 минут в горячем масле. Готовые печень и почки сложите в кастрюлю. Сваренные мозги выньте из бульона, поперчите, посолите, обжарьте на сковороде в горячем масле 15 минут. Затем положите поджаренные мозги к печени и почкам, залейте небольшим количеством бульона и тушите на слабом огне 20 минут. Готовую требуху подавайте на блюде с гарниром из овощей, сбрызнув лимонным соком.

ТУШЕНАЯ КУРИЦА

Требуется: 2 куриные грудки, 200 г сметаны, 5 ст. л. куриного бульона, морковь, луковица.

Способ приготовления. Курицу разделите на небольшие части, отделите кости. Отварите кусочки с морковью и луком, затем положите их в сковороду, залейте сметаной, смешанной с бульоном, и тушите до готовности.

УТКА ДИКАЯ

Требуется: 1 дикая утка, 1 луковица, корень петрушки, 1 морковь, 1 ст. л. муки, по 2 ст. л. лимонного сока и сметаны, 1,5 л воды, соль.

Способ приготовления. Подготовленную утку положите в кипящую воду, варите на слабом огне 2 часа, снимая пену и жир. За час до конца варки добавьте коренья и соль. Готовую утку выложите на блюдо, разделайте на порционные куски и полейте бульоном. Муку прогрейте в утином жире, добавьте 1 стакан бульона, лимонный сок, поварите, всыпьте специи. Соусом полейте утку.

УТКА С ГРУЗДЯМИ

Требуется: 1 утка, 250 г лапши, 6 сушеных груздей, 3 яйца, 1,5 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, морковь, соль, перец, зелень для украшения.

Способ приготовления. Лапшу сварите в подсоленной воде. Отварите грибы, бульон оставьте, а грибы мелко порежьте и добавьте в лапшу. Сварите яйца, мелко нашинкуйте. В лапшу положите специи, масло и яйца. Все хорошо перемешайте. Полученной смесью нафаршируйте утку и зашейте. В утятницу налейте грибной бульон, добавьте мелко нарезанную морковку, положите утку, накройте крышкой и тушите. В оставшийся после тушения отвар добавьте сметану и поджаренную на масле муку, доведите до кипения. Из готовой утки выньте фарш, разложите вокруг нее на тарелке и все полейте сметанным соусом.

УТКА С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 1 утка, 500 г яблок, 50 г топленого масла, 1 ст. л. уксуса, 2 ч. л. аджики, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовьте соус из смеси топленого масла, уксуса, аджики, соли и перца. Утку положите на смазанный маслом противень, натрите приготовленным соусом, посыпьте солью. Яблоки разрежьте пополам, удалите сердцевину, несколько половинок разрежьте на дольки и вложите внутрь утки. Остальные яблоки выложите вокруг нее. Поставьте противень с уткой в духовку на час. По истечении этого времени выньте и поперчите по своему вкусу.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

Требуется: 1 утка, 250 мл молока, 1 луковица, корень петрушки, 3 ломтика белого хлеба, 4 зубчика чеснока, 200 г окорока, 2 яйца, 1 ст. л. жира, соль, перец.

Способ приготовления. Хлеб, размоченный в молоке, отожмите, лук нарежьте и обжарьте. Хлеб, лук и окорок пропустите через мясорубку, положите чеснок, корень петрушки, желтки, соль. Белки взбейте, добавьте к смеси. Утку начините приготовленной массой, разместите на противне, налейте немного воды и жарьте в духовке до готовности, поливая выделяющимся соком.

ЦЫПЛЯТА «ПО-РОССИЙСКИ»

Требуется: 1 цыпленок, 0,5 стакана панировочных сухарей, лимон, 3 ст. л. меда, маргарин, соль, перец, петрушка для украшения.

Способ приготовления. Половину лимона очистите от кожуры и отожмите из него сок. Сок и цедру смешайте с мелко нарезанным луком, панировочными сухарями и яйцом, добавьте соль и перец. Полученной массой нафаршируйте цыпленка, маргарин растопите, побрызгайте им тушку и остатками смажьте противень. Цыпленка положите на противень и накройте листом фольги. Поставьте в духовку, разогретую до 180 °С. Через 20 минут достаньте противень, уберите фольгу, обмажьте цыпленка медом, сбрызните соком половины лимона и поставьте в духовку еще на 30 минут. Для украшения используйте петрушку и ломтики лимона.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Мелкая прислуга в трактирах называлась — половые и чаевые. Чаевой — работник, разносящий подносы с самоварами, чайными принадлежностями и приборами и соответствующим угощением. Эту же работу мог делать и половой. Но еще он выполнял мелкие поручения гостей, сервировал стол, убирал его, словом, круг его обязанностей походил на обязанности современного официанта.

ЦЫПЛЯТА СО СМЕТАНОЙ

Требуется: 5 цыплят, 500 г сметаны, по 1 ст. л. сливочного масла и муки, лавровый лист, 10–15 горошин черного перца, 8 картофелин, 30 г топленого масла, соль.

Способ приготовления. Цыплят опалите, выпотрошите, хорошо промойте, заправьте ножки в хлуп и положите на 5 минут в кипящую воду. Выньте из воды, положите в кастрюлю, залейте сметаной, добавьте лавровый лист, перец, соль по вкусу, закройте крышкой и поставьте тушить в духовке на средний огонь. Картофель очистите, нарежьте брусочками и обжарьте в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавьте к ним жареный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставьте в духовку и, не давая кипеть, подержите 10 минут. Перед подачей достаньте цыплят, положите на отдельное блюдо, обложите картофелем.

ЯЗЫК ЖАРЕНЫЙ

Требуется: 500 г языка, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного (или растительного) масла, зелень укропа и петрушки, приправы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Отварите язык до готовности, обдайте его холодной водой и освободите от кожицы. Нарежьте порционными кусочками и обжарьте в сливочном масле. Отдельно обжарьте лук, порезанный колечками, добавьте приправы, соль, перец и выложите все на кусочки языка. Украсьте блюдо зеленью укропа и петрушки.

ЯЗЫК, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г языка, 200 г грибов, 2 луковицы, 3–4 ст. л. жира, соль, перец, зелень укропа по вкусу.

Способ приготовления. Залейте язык кипятком и держите на огне не более пяти минут, затем выньте его, обдайте холодной водой, освободите от кожицы и порежьте небольшими кусочками. Обжарьте предварительно сваренные и нарезанные грибы, добавьте к ним ломтики языка, порезанный лук, соль, перец и все хорошенько обжарьте. Готовое блюдо можете украсить зеленью укропа.

ЯЗЫК, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ

Требуется: 500 г языка, 1 морковка, корень петрушки, по 3 ст. л. панировочных сухарей и сливочного масла, 3–4 яблока, 0,5 стакана красного вина, сахар, корица и соль по вкусу.

Способ приготовления. Отварите язык с корнем петрушки и морковью, за 5 минут до готовности посолите. Обдайте готовый язык холодной водой и снимите кожицу. Нарежьте его ломтиками, обваляйте в сухарях и обжарьте в масле. Отдельно обжарьте очищенный и порезанный колечками лук.

Очистите и порежьте кисловатые яблоки, залейте небольшим количеством воды и варите до мягкости. Затем протрите их через сито, добавьте красное вино, сахар, корицу и немного проварите. Язык посыпьте луком и подайте к нему соус.

ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ

Требуется: 500 г языка, 300 г мясного бульона, 30 г желатина, 1 морковь, приправы, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления. Отварите язык до готовности, опустите его в холодную воду, освободите от кожицы и нарежьте кружочками. Положите на одно блюдо или порционные тарелочки, прибавьте сваренную и нарезанную морковь. Желатин предварительно замочите на 30–40 минут в 0,5 стакана холодной воды, затем нагрейте его до полного растворения, процедите через сито и смешайте с горячим бульоном. Остудите и залейте приготовленные кусочки языка и овощей. Сверху посыпьте зеленью.

ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ ПИКАНТНЫЙ

Требуется: 500 г разделанного языка, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 ч. л. тертого сыра, 3 ст. л. майонеза, яйцо, соль, перец.

Способ приготовления. Язык нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите. Лук нашинкуйте и обжарьте вместе с кусками языка. Разбейте яйцо, добавьте майонез, тертый сыр, перец и залейте этой массой язык. После чего поставьте блюдо в духовку и запекайте около 10 минут.

ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г языка, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного (или растительного) масла, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Обдайте язык кипятком, на несколько секунд опустите в холодную воду, снимите с него кожицу и нарежьте небольшими кусочками. Морковь и лук почистите и нашинкуйте, немного обжарьте в масле и поместите в жаростойкую посуду. Сверху положите кусочки языка. Смешайте сметану с томатной пастой, добавьте соль, перец и залейте овощи с мясом. Запекайте в духовке до полной готовности.

Глава 4
РЫБНЫЕ БЛЮДА

Глава 4. РЫБНЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 400 г филе сельди, 5–6 вареных картофелин, 2 яйца, 100 мл молока, по 2 ст. л. сливочного и растительного масла, сок лимона или 1 ст. л. уксусной эссенции, перец, соль.

Способ приготовления. Филе рыбы сбрызните лимонным соком или уксусной эссенцией, уложите на смазанную растительным маслом сковороду, посыпьте солью, перцем. Сверху покройте картофелем, нарезанным кружочками. Сырые яйца взбейте с молоком, растопленным маслом и залейте ими рыбу. Запекайте в жарочном шкафу 15–20 минут. Подавайте к столу, посыпав рубленой зеленью.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

Требуется: 500 г рыбы, 1/2 батона, 2 яйца, 50 г сыра, 2–3 ст. л. сухарей, 100 мл молока, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите рыбу, освободите ее от костей и мелко порежьте или пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке и отжатым черствым хлебом. Добавьте сырые яйца, тертый сыр, соль, перец. Всю массу тщательно перемешайте и разделите на небольшие круглые котлетки. Обваляйте их в сухарях и обжарьте с обеих сторон.

На гарнир можете подать картофельное пюре или отварные макароны.

КАРП С ХРЕНОМ И С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 1 кг карпа, 1 свекла, 2 яблока, 2–3 корня хрена, сок и цедра лимона, 30 г растительного масла, пряности, зелень, соль.

Способ приготовления. Корни хрена и яблоки потрите на терке, добавьте немного нашинкованной свеклы для цвета, сок и цедру лимона, перемешайте. Все это уложите в посуду, в которой будете выпекать рыбу, сверху выложите карпа — очищенного, посоленного и порезанного на кусочки. Все сверху сбрызните лимонным соком, закройте крышкой, поставьте в духовку на 30–40 минут. Перед тем как подавать к столу, рыбу выложите на большое блюдо, полейте соусом, в котором она варилась, украсьте зеленью.

ЛЕЩ ЗАЛИВНОЙ

Требуется: 1,5 кг леща, 1 морковь, 1 луковица, 30 г желатина, 1,5 л воды, 2 яйца, 10 горошин черного перца, лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления. Сварите бульон из овощей и специй и положите в него очищенную рыбу. Варите до готовности на медленном огне, пока не выварится 0,5 л жидкости. Отварную рыбу положите в холодную подсоленную воду, затем нарежьте кусками. Желатин залейте 0,5 стакана холодного бульона, через 40 минут нагрейте на водяной бане до растворения. С процеженного бульона снимите жир, смешайте с желатиновым раствором, залейте куски рыбы, добавьте вареные овощи и порезанные яйца и поставьте в холодное место до застывания.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Половые были лицом всякого трактира, поэтому они опрятно одевались и специально обучались своей работе, обхождению с посетителями. У них присутствовала своего рода униформа: шаровары, рубаха, подпоясанная ремешком, с жакетом, начищенные сапоги. Атрибутом всякого трактирного полового являлось и полотенце, висящее на согнутой в локте руке. Уже к концу XIX века их стали называть официантами.

ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Требуется: 1 лещ, 1 стакан гречневой крупы, 50 г сметаны, 100 г грибов, соль, 2 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 500 мл воды.

Способ приготовления. Сварите кашу из гречневой крупы. Добавьте в нее сметану и масло. Крупного леща без головы и хвоста положите в смазанную маслом форму. Сверху обложите приготовленной кашей, залейте яйцами и запекайте в духовке в течение 45 минут.

ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

Требуется: 500 г свежей осетрины, 200 г готового теста, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте мякоть осетрины и тесто небольшими кусочками. Положите каждый кусочек рыбы в тесто и защипните со всех сторон. Обжаривайте кусочки в горячем сливочном масле в течение 30 минут, время от времени переворачивая.

РЫБА ВЯЛЕНАЯ

Требуется: 1 нежирная рыба (лещ), 2 ст. л. соли, 4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. уксуса, 1 л воды, 30 г топленого масла.

Способ приготовления. Рыбу очистите от чешуи и погрузите в маринад, приготовленный из воды с уксусом, солью, перцем, лавровым листом. Через 4–5 часов повесьте ее на солнце на сутки. Затем положите на смазанный маслом противень и поставьте в нежаркую духовку на 20–30 минут. После этого можете подавать к столу.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ

Требуется: 700–800 г рыбы (щука, лещ, крупный окунь), 2–3 луковицы, по 30 г томатной пасты и растительного масла, пряности, соль.

Способ приготовления. Рыбу порежьте кусочками, обваляйте в подсоленной муке и пожарьте на растительном масле. Порежьте лук, обжарьте его в растительном масле до золотистого оттенка, добавьте томат и снова пожарьте. Залейте луковым соусом готовую рыбу.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Требуется: 500 г рыбного филе (треска, окунь, хек), 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 ч. л. тертого сыра, 3 ст. л. майонеза, 1 морковь, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте кусками, посолите, поперчите. Лук нашинкуйте и слегка обжарьте вместе с тертой морковью. Разделите поджарку на две половины. На одну выложите куски рыбы, а другой покройте ее сверху. Затем вокруг рыбы уложите кружки вареного картофеля, залейте майонезом, смешанным с тертым сыром, и запекайте в духовке до золотистой корочки.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

Требуется: 1 треска, 3 яйца, 2 луковицы, 400 г муки, 50 г дрожжей, соль, щепотка перца, 200 г маргарина.

Способ приготовления. Дрожжи разведите теплой водой, добавьте растопленный маргарин, 2 яйца, соль, муку. Замесите тесто и поставьте в теплое место на 2 часа. Рыбу разделайте на филе, смешайте с мелко нарезанным луком, посолите и поперчите, а затем выложите на тесто и залейте яйцом. После чего запекайте в духовке 30 минут.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Требуется: 600 г рыбного филе, 250 мл сливок, 2 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Рыбное филе нарежьте на порционные куски, посолите, поперчите, залейте горячей водой, добавьте соль и любые специи, варите 10 минут. Затем смешайте сливки, сырые желтки, размягченное сливочное масло, тертый сыр, муку, соль, молотый черный перец, разбавьте процеженным отваром рыбы до консистенции жидкой сметаны. Залейте этим маринадом рыбу и поставьте в горячую духовку на 10 минут.

«РЫБА ПО-МОСКОВСКИ»

Требуется: 500 г сазана (налим или любая другая крупная рыба), 0,5 ст. л. подсолнечного масла, майонез, чеснок, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу очистите (можете нарезать кусочками). Смешайте майонез, соль, чеснок и перец, обмакните рыбу в полученную массу, выложите ее на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте до готовности.

РЫБА «ПО-НОВГОРОДСКИ»

Требуется: 500 г осетровых рыб или судака, 200 г кислой капусты, 50 г сливочного масла, 1 луковица, корень петрушки, 5–6 горошин черного перца, лавровый лист, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. уксуса, 0,5 стакана капустного рассола, соль.

Способ приготовления. Рыбу разделайте, нарежьте мелкими кусочками и уложите в кастрюлю. Добавьте кусочек сливочного масла и влейте немного воды. Поставьте на огонь и дайте немного вскипеть. Мелко нарезанный лук соедините с корнями петрушки и хорошо промытой квашеной капустой. Все овощи спассеруйте и положите в кастрюлю с рыбой. Добавьте перец, лавровый лист, посолите по вкусу. В конце варки влейте капустный рассол, разбавленный уксусом. Перед подачей посыпьте зеленью.

РЫБА «ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ»

Требуется: 800 г филе любой рыбы, 3–4 луковицы, 0,5 стакана слабого раствора уксуса или лимонной кислоты, 1 ст. л. сахара, лавровый лист, гвоздика, 50 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Филе рыбы нарежьте кусочками, оставьте немного для приготовления бульона, а остальное посолите, поперчите, немного обжарьте на растительном масле. Из отложенной рыбы сварите бульон, слейте, добавьте в него уксус или лимонную кислоту, лавровый лист, перец, гвоздику или другую приправу с приятным запахом. Поставьте на огонь и дайте покипеть несколько минут. Затем порежьте лук кружочками и опустите в кипящий маринад, еще раз прокипятите. Обжаренную рыбу залейте маринадом и проварите 10–15 минут. После этого выложите на блюдо и поставьте в холодильник.

РЫБА «ПО-РУССКИ»

Требуется: 500 г рыбы (осетрина, белуга, севрюга), 2 луковицы, по корню петрушки и пастернака, 0,5 лимона, 4 ст. л. хрена, по 1 ст. л. уксусной эссенции и сахара, зеленый лук, перец, соль.

Способ приготовления. Рыбу обработайте и порежьте небольшими кусочками, замаринуйте с добавлением уксусной эссенции, соли, перца, растительного масла, лука, петрушки и пастернака на 7–8 часов. В этом же маринаде проварите рыбу 2–3 часа, добавив лавровый лист. Когда она будет готова, остудите ее, не вынимая из бульона, выложите на блюдо и поставьте на несколько часов в холодное место, чтобы она затвердела и легко резалась. Подавайте к столу с соусом, кетчупом или сметаной.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Помимо управляющего трактиром (хозяина, содержателя) имелся еще распорядитель — ответственное лицо за порядок в трактире. Он не только заведовал кухней и следил за приготовлением пищи. Он присутствовал в зале и присматривал за работой прислуги, встречал гостей, рассаживал их, предлагал меню, рекомендовал блюда…

РЫБА ТУШЕНАЯ

Требуется: 700–800 г филе рыбы (судак, сазан, налим или любая другая крупная рыба), 2–3 луковицы, 1 морковь, 2 помидора, сок и цедра лимона, 40 г растительного масла, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Приготовьте из рыбы филе, порежьте его на кусочки, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком. Отдельно мелко порежьте лук, обжарьте его на сковороде до золотистого цвета, добавьте тертую морковь, помидоры и обжарьте еще раз. Затем выложите в смазанную маслом утятницу, посыпьте тертой цедрой лимона и сверху выложите рыбу. Накройте крышкой и поставьте в разогретую духовку на 30 минут. Подавайте на большом блюде, полив сверху соусом, в котором она варилась, и украсив зеленью.

РЫБА, ТУШЕННАЯ «ПО-АГЛИЦКИ»

Требуется: 1 судак, 1 луковица, 1 морковь, 200 г грибов, 3 ст. л. подсолнечного масла, 0,5 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Филе рыбы разделайте на небольшие кусочки. Лук порежьте кольцами, морковь натрите на терке, отваренные до полу готовности грибы нашинкуйте. На разогретом подсолнечном масле слегка поджарьте овощи, а затем положите кусочки рыбы. Через 10 минут залейте все водой, посолите, накройте крышкой и тушите 40 минут.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

Требуется: 600 г рыбы (судак, сазан, налим, лещ), 100 г томатной пасты, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 0,5 стакана молотых сухарей, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе. Посолите, посыпьте перцем и выдержите в прохладном месте 15 минут. Выложите на одну часть филе слой томатной пасты и покройте второй частью, придав форму рыбки: обваляйте в муке и сухарях, смажьте яйцом. Так подготовьте всю рыбу.

Хорошо разогрейте сковородку с растительным маслом, выложите на нее рыбу и обжарьте. Готовую рыбу подавайте на блюде, полив растопленным сливочным маслом. Вокруг разместите горячий отварной картофель. Посыпьте измельченной зеленью петрушки.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Требуется: 400 г крупной рыбы, луковица, зелень петрушки, 1 ст. л. острого соуса, специи, соль, 100 г сметаны.

Способ приготовления. Очищенную рыбу хорошо промойте в холодной воде и оставьте на полчаса. Затем срежьте с нее кожу, очистите от костей. Мякоть нарежьте тонкими удлиненными кусками, посыпьте солью, черным молотым перцем. После этого насадите куски на вертел, чередуя их с кольцами лука, смажьте сметаной, соусом и жарьте над раскаленными углями до полной готовности.

СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ

Требуется: 1 кг рыбы, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 200 г сметаны, 1 стакан овощного бульона, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления. Очистите и промойте сельдь, удалите головы и порежьте на порционные куски. Обваляйте в муке, смешанной с солью, и обжарьте с обеих сторон в масле. Уложите рыбу в сотейник, влейте овощной бульон и тушите на медленном огне 10 минут, добавьте сметану и специи, еще немного подержите на огне. Украсьте готовое блюдо укропом.

СОМ, ЖАРЕННЫЙ С КАПУСТОЙ

Требуется: 1 кг рыбы, по 0,5 стакана муки и растительного масла, 1 ст. л. сала, 1 луковица, вилок белокочанной капусты, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Подготовленного сома разрежьте на куски, освободив от костей, посолите, обваляйте в муке и поджарьте на растительном масле или топленом сале. Кочан капусты разрежьте на четырехугольные куски. Положите в кастрюлю, налейте воды до l/3 или 1/4 высоты капусты и тушите, добавив лук, растительное масло и сахар. Когда все будет приготовлено, в кастрюлю положите слоями тушеную капусту и поджаренного сома. Затем добавьте немного воды, поставьте в духовку и тушите до полной готовности.

СОМЯТИНА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ

Требуется: 1 кг рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, лавровый лист, 6 горошин перца, 0,5 стакана муки, 1 ст. л. растительного масла, 200 г сметаны.

Способ приготовления. Из подготовленного сома выньте кости, разрежьте его поперек на продолговатые куски, каждый кусок посолите с обеих сторон. Обваляйте сомятину в муке и поджарьте на масле. Добавьте воды, нарезанный кольцами лук, сметану, перец, лавровый лист и тушите 20–30 минут.

СУДАК В ТОМАТЕ

Требуется: 1 кг рыбы, по 0,5 стакана муки и растительного масла, молотый перец, соль, 250 г томатного соуса.

Для томатного соуса: 0,5 ст. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, 1,5 стакана рыбного бульона, по 1/2 моркови, луковицы, корня петрушки, 200 г томатного пюре, перец, лавровый лист, лимонная кислота, сахар, соль.

Способ приготовления. Сначала приготовьте соус. Поджаренную на масле или сухим способом муку разведите рыбным бульоном, добавьте мелко нарезанные поджаренные на масле овощи и томатное пюре, немолотый перец, лавровый лист и варите полчаса на слабом огне. После этого соус процедите, овощи протрите, заправьте лимонной кислотой, сахаром и солью. Нагрейте, доведите до кипения и положите масло. Далее рыбу разрежьте на куски, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке и поджарьте на растительном или сливочном масле. Залейте томатным соусом и подогревайте 5 минут.

СУДАК ЖАРЕНЫЙ

Требуется: 1 кг рыбы (судак), 0,5 стакана муки, 150 г растительного масла, 30 г сливочного масла, соль, молотый перец, 1/4 лимонной корки.

Способ приготовления. Разрежьте судака вдоль пополам, удалите плавники и хребтовую кость, затем разрежьте поперек на куски. Посыпьте их солью, молотым перцем, обваляйте в муке и поджарьте с обеих сторон на растительном или сливочном масле, пока поверхность не подрумянится. Посыпьте цедрой лимона.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Александр Сергеевич Пушкин, как известно, отдавал предпочтение исконно русской кухне. Вкус к простонародной нище в нем, по всей видимости, был воспитан его няней Ариной Родионовной. Готовили в доме Пушкиных всегда хлебосольно, по старым рецептам. Приятельница Александра Сергеевича фрейлина императорского двора Смирнова-Россет предпочитала простые обеды в его доме дворцовым трапезам. Она вспоминала: «Хотя летом у нас бывали дворцовые обеды, я все же любила обедать у Пушкиных. У них подавали зеленый суп с крутым яйцом, рубленую большую котлету со шпинатом или щавелем, а на десерт варенье из белого крыжовника».

СУДАК ЗАЛИВНОЙ

Требуется: 1 судак, 1 морковка, по корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 2 л воды, пучок зелени петрушки, яйцо.

Способ приготовления. Рыбу разделите на части, залейте холодной водой, добавьте специи, зелень и варите до готовности. Затем выньте, уложите на блюдо, украсьте зеленью петрушки и половинками вареного яйца. Залейте бульоном и поместите в холодильник на сутки. Перед употреблением украсьте тертой морковью и кольцами лука.

СУДАК ОТВАРНОЙ

Требуется: 1 кг рыбы, 1 морковка, 1 луковица, 2 лавровых листа, 6 горошин перца, соль, 1–1,5 л голландского соуса.

Для голландского соуса: 2 ст. л. масла сливочного (50 г), 2 желтка, 1–1,5 ст. л. воды, сок половины лимона, соль.

Способ приготовления. Для соуса сырые желтки тщательно отделите от белков, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте воды, нарезанное кусочками масло и, помешивая деревянной лопаткой, подогревайте смесь на слабом огне. Делайте это до тех пор, пока соус не станет густым и масло не соединится с желтками в однородную массу. В эту массу, помешивая, понемногу добавляйте остальное растопленное масло. Сдобрите по вкусу лимонным соком. Судака разрежьте на куски, положите их в один ряд в кастрюлю, залейте горячим бульоном из кореньев и варите на очень слабом огне, пока мякоть не станет мягкой. Перед подачей к столу рыбу залейте голландским соусом.

СУДАК С ГРИБАМИ

Требуется: 1 кг рыбы, 1 ст. л. сливочного масла, 2 стакана отваренных свежих грибов, 2 луковицы, 400 мл воды, душистый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 0,5 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яичный желток, 1/4 лимонной корки.

Способ приготовления. Судака разрежьте на куски, посыпьте солью и молотым перцем, положите в кастрюлю вместе с поджаренными на масле грибами и луком (можно не поджаривать, а положить в сыром виде), залейте водой и тушите до готовности. Затем муку поджарьте на масле, добавьте тертую лимонную корку и разбавьте соком, образовавшимся от тушения рыбы. Слегка помешивая, немного проварите. Затем снимите посуду с огня, вбейте яичный желток и, размешивая, еще немного подогрейте. Приготовленным соусом залейте судака, рядом с ним выложите тушеные грибы.

СУДАК С ЯЙЦОМ

Требуется: 1 кг рыбы (судак), 1 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 125 мл молока, 2 ст. л. сметаны, зелень петрушки, лимонная кислота.

Способ приготовления. Разделите судака на две части или на удлиненные куски. Каждый кусок смажьте растительным маслом, смочите лимонной кислотой, посыпьте зеленью петрушки и оставьте на полчаса, чтобы рыба замариновалась. Яичный желток разотрите, положите растительное масло, молоко, сметану, все хорошо перемешайте до получения однородной массы и добавьте взбитый белок. Куски судака обмакните в смесь, положите на сковороду с большим количеством хорошо разогретого растительного масла и поджарьте со всех сторон. За 15–20 минут до окончания жарки влейте в сковороду оставшуюся яичную смесь.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ

Требуется: 600 г судака, 100 г сметаны, 2 луковицы, морковь, 50 г растительного масла, пряности, зелень, соль.

Способ приготовления. Обжарьте на растительном масле до золотистого оттенка лук, положите сверху порезанного кусочками подсоленного судака, добавьте морковь, пряности и тушите на медленном огне вместе с маслом. В конце добавьте сметану и потушите еще несколько минут. Подавайте к столу, посыпав зеленью.

СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ

Требуется: 1 кг рыбы, 50 г батона, 100 г молока, 1–2 яйца, 3 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 2 моркови, петрушка, 1/4 сельдерея, лавровый лист, соль, 12 горошин горького и душистого перца, соль.

Способ приготовления. Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите через надрез у головы, промойте и снимите кожу. Мякоть отделите от костей, пропустите через мясорубку вместе с луком, размоченным в молоке батоном и сваренными в бульоне морковью, петрушкой и сельдереем. Эту массу положите в растертое добела масло и, растирая, добавьте яичные желтки, молотый перец, соль. При необходимости массу можете разбавить бульоном, чтобы она не была слишком густой.

Когда масса станет рыхлой, положите взбитые яичные белки, осторожно перемешайте и начините рыбу фаршем. Надрез у начиненной рыбы зашейте, сделайте в ней наколы, положите в кастрюлю спинкой вверх, добавьте коренья, пряности и рыбьи кости. Залейте холодной водой и варите около часа. Если окажется, что кожа рыбы слишком натянута и может лопнуть, на спине в двух местах сделайте неглубокие надрезы.

СУДАК ХОЛОДНЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Требуется: 1 кг рыбы (судак, лещ, сом), по 1/2 стакана муки и растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, молотый перец, соль, 500 г квашеной капусты.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу разрежьте вдоль пополам, нарежьте кусками, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке и поджарьте на масле. Затем на несколько минут поставьте в духовку для дожаривания. После этого выложите на блюдо и остудите. Когда рыба станет чуть теплой, поместите ее на 3–4 часа в холодильник. Перед подачей к столу залейте растопленным сливочным маслом и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Рядом положите квашеную капусту.

СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

Требуется: 1 кг рыбы (судак), 1 ст. л. сливочного масла, молотый перец, соль, 1/2 стакана молочного соуса, 2 ст. л. тертого сыра, 2–3 помидора.

Для молочного соуса: по 1 ст. л. муки и масла, 2 стакана молока или сливок, соль.

Способ приготовления. Для соуса муку поджарьте с маслом до светло-желтого оттенка, хорошо перемешивая, разведите ее горячим молоком, посолите и варите 5 минут. Для фарша вам понадобится более густой соус. Судака посолите, посыпьте перцем, поверхность смажьте сливочным маслом.

Порежьте тонкими ломтиками очищенные от шкурки томаты, перемешайте их с тертым сыром и молочным соусом. Этой массой нафаршируйте рыбу и зашейте брюшину. После этого уложите судака на противень, обложите его кусочками масла и поставьте в духовку. Жарьте рыбу до тех пор, пока поверхность не зарумянится.

ТРЕСКА, ЖАРЕННАЯ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ

Требуется: 500 г филе трески, по 300 г моркови и репчатого лука, лавровый лист, соль, l/2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Промойте филе и нарежьте его небольшими кусочками (длиной приблизительно 5 см). Обжарьте каждый кусочек на сковороде с обеих сторон в течение 10 минут. Нашинкуйте морковь и лук. Положите в посуду с высокими бортиками в несколько слоев треску и овощи, залейте маслом на 1/4 высоты и тушите до готовности. Подавайте рыбу охлажденной.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

Требуется: 1 кг филе трески, 1 кг готового слоеного теста, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте рыбу на небольшие кусочки, посолите, поперчите. Раскатайте тесто, вырежьте из него кружочки. В каждый кружочек положите по кусочку рыбы, защипните и поместите на противень, смазанный маслом. Выпекайте треску в духовке при средней температуре в течение 30 минут. Подавайте охлажденной.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Непритязательную, но сытную и здоровую русскую кухню любили многие знатные люди, не говоря уже о простолюдинах. Достаточно еще раз, например, взглянуть на письма все того же А. С. Пушкина: «…в три часа сажусь верхом, а в 5 в ванну и потом обедаю картофелем да гречневою кашей». (Из письма А. С. Пушкина от 30.10.1836 г.) Или: «Все это меня смутило, так что я к Диме являться более не намерен и обедаю сегодня дома, заказав Степану ботвинью и бифштекс». (Из письма А. С. Пушкина от 17.04.1834 г.)

ФИЛЕ МИНЬОН

Требуется: 500 г филе судака, 100 мл молока, 1/2 стакана толченых сухарей, яйцо, лимон, 2 ст. л. муки, 125 г сливочного масла.

Способ приготовления. Промойте рыбу, просушите на салфетке, посолите, поперчите, обваляйте в муке, смочите яйцом, разведенным молоком, затем обваляйте в сухарях. Обжарьте на сливочном масле с обеих сторон и сразу же подавайте, украсив ломтиками лимона и веточками зелени.

ФИЛЕ ЩУКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ТЕСТЕ

Требуется: 1 кг филе щуки, 1 кг готового дрожжевого теста, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Промойте филе щуки, посолите, поперчите. Раскатайте тесто в большой блин. Заверните в него филе, защипните и положите на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекайте в духовке при средней температуре в течение 30–40 минут. Подавайте блюдо охлажденным.

ЩУКА ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Требуется: 1 кг рыбы, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан томатного соуса, соль, сахар, лавровый лист.

Способ приготовления. Разделите рыбу на порционные куски, посолите, поперчите и поджарьте на растительном масле. Затем сложите обжаренные кусочки в кастрюлю, залейте томатным соусом и тушите до полной готовности. Подавайте в холодном виде.

Глава 5
ВТОРЫЕ БЛЮДА

Глава 5. ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Требуется: 3 стакана молока, 10 г дрожжей, 4 крупных картофелины, 2/3 стакана муки, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 яйца, растительное, топленое или сливочное масло, жир, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите, сварите в чуть подсоленной воде и протрите через сито. В 1/2 стакана теплого молока распустите дрожжи и оставьте массу бродить. Протертый картофель смешайте с мукой, солью, сахаром, яйцами. Затем добавьте готовую закваску, подогретое молоко и замесите тесто, оставьте бродить в теплом месте. Готовое тесто наливайте деревянной ложкой на раскаленную и смазанную жиром сковороду. Обжаривайте блины до золотистой корочки с обеих сторон. Готовые блины смажьте растопленным маслом и посыпьте сахарной пудрой.

ГОЛУБЦЫ С КАПУСТОЙ

Требуется: 350 г мясного фарша, 1/2 стакана риса, луковица, яйцо, 3 ст. л. растительного масла, капустные листья, соль, перец.

Способ приготовления. Мелко порежьте лук и обжарьте его, добавьте мясной фарш, рис, яйцо, перец и соль, хорошо перемешайте и остудите. Капустные листья ошпарьте и дайте стечь воде. Небольшие кусочки начинки заверните в капустные листья и поместите в жаровню, залейте бульоном или кипятком и поставьте в духовку на 25–30 минут.

ГОЛУБЦЫ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Требуется: 100 г грибов, 2 луковицы, 200 г мясного фарша, 1/2 стакана риса, 1 яйцо, 3 ст. л. растительного масла, капустные листья, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Мелко порежьте грибы, лук и поджаривайте на масле до испарения воды. Добавьте в грибы мясной фарш, рис, перец, яйцо, зелень петрушки, хорошенько перемешайте и остудите. Ошпарьте капустные листья и отцедите. Небольшие кусочки начинки заверните в них и поместите их в жаропрочную посуду, залейте бульоном или кипятком и поставьте запекать в духовку на 30 минут.

ГРИБЫ СВЕЖИЕ В СМЕТАНЕ

Требуется: 500 г грибов (маслята, опята, рыжики), 1/2 стакана сметаны, 30 г неострого сыра, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. масла.

Способ приготовления. Очистите и промойте грибы, ошпарьте их горячей водой, откиньте на сито, дайте стечь воде и нарежьте небольшими ломтиками. Посолите и обжарьте на масле. В конце жарки добавьте муку и хорошо перемешайте. Положите сметану, прокипятите, посыпьте тертым сыром и запеките. Подавайте к столу с зеленью петрушки и укропа.

ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ

Требуется: 2 моркови, свекла, картофелина, луковица, 1/2 кочана капусты, 2 яйца, по 2 ст. л. томатного соуса и муки, 1 ч. л. уксуса, 3 ст. л. подсолнечного масла, соль и перец.

Способ приготовления. Морковь и свеклу натрите на терке, лук мелко порежьте, все это поджарьте на сковороде. Капусту нашинкуйте и потушите в подсоленной воде до готовности вместе с картофелем. Затем смешайте все ингредиенты, залейте взбитыми яйцами, добавьте соль, уксус, перец и запеките в духовке. Сверху готовую запеканку полейте томатным соусом.

ЗАПЕКАНКА САМАРСКАЯ

Требуется: 1/2 кг картофеля, яйцо, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 200 г вареного мяса говядины, 2 ст. л. растительного масла, луковица, соль, перец по вкусу, петрушка, укроп.

Способ приготовления. Картофель отварите, подсолив по вкусу. Добавьте к нему масло, молоко и потолките. Мясо и лук прокрутите через мясорубку. Сковороду смажьте растительным маслом и обжарьте на ней мясо с луком. Добавьте перец и соль по вкусу. Снимите с огня. Выложите поверх мяса картофельное пюре и разровняйте его. Яйцо взбейте и полейте запеканку сверху. Выпекайте в духовке до появления золотистой корочки.

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

Требуется: 1 кочан капусты, 2–3 луковицы, растительное масло, соль, перец.

Способ приготовления. Мелко порежьте лук и пожарьте его на сковороде в растительном масле до золотистого оттенка. Затем отделите от кочана листья, мелко их порежьте и пожарьте вместе с луком, накрыв крышкой. Посолите и поперчите по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Требуется: 1 кг картофеля, луковица, 3 ст. л. сливочного (или растительного) масла, соль.

Способ приготовления. Тщательно очистите сырой картофель, вымойте его и нарежьте кубиками или соломкой. Если картошка молодая и мелкая, разрежьте каждую пополам. Разогрейте сковороду и положите на нее масло, затем картофель и закройте крышкой. Жарьте на среднем огне, периодически помешивая его лопаткой или ножом. За несколько минут до готовности добавьте очищенный и порезанный лук. Готовое блюдо посолите по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С КАПУСТОЙ

Требуется: 1 кг картофеля, 500 г капусты, луковица, морковь, 50 г маргарина (или растительного масла), соль, лавровый лист, зелень укропа.

Способ приготовления. Мелко порежьте капусту, лук, морковь и поместите овощи на горячую сковородку с маслом. Жарьте их до полуготовности. Очистите и помойте картофель, порежьте его соломкой и добавьте к овощам. Положите соль, лавровый лист и жарьте картошку до полной готовности.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

Требуется: 500 г картофеля, 5 яиц, 5–6 помидоров, 2 ст. л. маргарина, луковица, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Очистите и нарежьте небольшими кусочками картофель. Обжарьте его в маргарине. Порежьте помидоры ломтиками и обжарьте отдельно на сковороде. Затем но краям томатов разложите картошку, посыпьте все мелко нарезанным и спассерованным луком, залейте взбитыми яйцами и жарьте на медленном огне до полной готовности. Готовое блюдо украсьте зеленью укропа и петрушки.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ

Требуется: 1 кг картофеля, по 4 ст. л. сливочного масла и сметаны, соль.

Способ приготовления. Картофель клубнями положите в кастрюлю, залейте водой, посолите, закройте крышкой и варите на медленном огне до полной готовности. Готовый картофель подавайте к столу со сливочным маслом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬ С ТВОРОГОМ

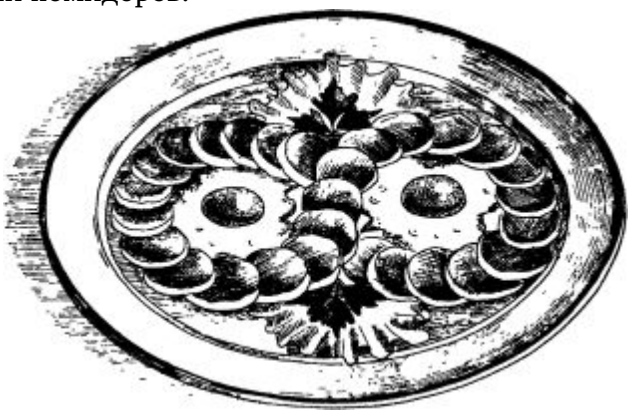
Требуется: 1 кг картофеля, 2 яйца, 3 головки лука, 1 стакан молока, 3 ст. л. масла, 300 г творога.

Способ приготовления. Сварите картофель, протрите его через сито, добавьте горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное сливочное масло, все хорошо размешайте. Затем переложите половину всей массы на сковороду, смазанную маслом, разровняйте, закройте сверху слоем поджаренного лука, слоем творога и оставшегося картофеля. Блюдо смажьте сметаной и поставьте в хорошо прогретую духовку на 25 минут. Подавайте со сметанным соусом.

КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦАМИ

Требуется: 1 кг картофеля, 3 яйца, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите картофель, нарежьте соломкой и поджарьте на сливочном масле до образования румяной корочки. За 5 минут до окончания жарки взбейте яйца с солью в густую пену и залейте этой массой картофель. Можете посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью лука и петрушки или кружочками помидоров.



КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ

Требуется: 500 г мяса, 1 кг картофеля, луковица, зелень укропа и петрушки, 50 г маргарина или любого другого жира, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Небольшими кусочками нарежьте мясо, поместите его на горячую, смазанную маслом сковороду и обжарьте до полуготовности. Очистите картофель и порежьте его соломкой, добавьте в мясо и закройте крышкой. Оставьте тушиться на медленном огне, в процессе готовки подливайте понемногу воды. За 5 минут до готовности положите порезанный лук, соль, перец, лавровый лист. Готовое блюдо посыпьте зеленью укропа и петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ В ТОМАТЕ

Требуется: 500 г картофеля, 300 г мяса (говядина или свинина), 1–2 луковицы, томатная паста, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, несколько горошин черного перца.

Способ приготовления. Лук мелко нашинкуйте и пожарьте в кастрюле в растительном масле до золотистого оттенка. Мясо порежьте мелкими кусочками, пожарьте его вместе с луком и томатной пастой до готовности. Затем добавьте немного воды и проварите. Положите порезанный крупно картофель и варите, добавив перец, соль, лавровый лист, 20 минут.

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Требуется: 2 кг картофеля одинакового размера, 150–200 г свинины, 350–400 г говядины, 1/2 стакана сметаны, 300 г батона, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 1 стакан бульона, 5–6 ст. л. портвейна, уксус, соль, перец.

Способ приготовления. Картофель почистите, придайте ему форму цилиндра и с помощью приспособления для удаления сердцевины у фруктов выдавите в середине каждого клубня сквозное отверстие. Свинину, говядину и размоченный в молоке батон пропустите через мясорубку, добавьте сметану, сливочное масло, яйца, соль, перец. Фаршем начините картофелины.

В кастрюле растопите сливочное масло, добавьте горячий бульон, положите фаршированный картофель и тушите на медленном огне до мягкости. Соус, в котором тушился картофель, слейте, добавьте разведенную в воде муку, дайте прокипеть, процедите и влейте обратно в кастрюлю. Добавьте уксус, портвейн, сметану и доведите до кипения. Картофель выложите на блюдо, залейте соусом и посыпьте зеленью.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Требуется: 1 кг картофеля, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Тщательно очистите картошку и сварите ее в подсоленной воде. Слейте воду, а картофель еще немного подержите на медленном огне до полного испарения воды. Далее, не давая картошке остыть, разомните ее деревянной толкушкой или протрите через сито. Затем добавьте в нее масло и, взбивая, постепенно влейте горячее молоко. Попробуйте и, если это требуется, посолите пюре. Это блюдо, как правило, подают к котлетам, сосискам, ветчине, мясу.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Гречневая каша наряду со щами всегда была одним из первых и наиболее доступных блюд на крестьянском столе. «Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец родной», — так уважительно отзывались они о своей основной пище. Действительно, по своим вкусовым и питательным качествам гречиха находится вне конкуренции. Да и зачастую она была практически единственным содержимым крестьянских закромов. Выращивать гречиху непросто — капризная и хлопотная это культура. Но выращивали, не жалея сил, так как видели в ней спасительницу. В начале прошлого столетия, перед революцией ее культивировали в России в пятидесяти губерниях, она составляла значительную часть зернового экспорта страны. За рубежом гречиху называли «русским хлебом», а россияне — «землячкой».

КАША ГРЕЧНЕВАЯ

Требуется: 2 стакана гречневой крупы, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. соли, 1 л воды.

Способ приготовления. Гречневую крупу переберите, прокалите на сковороде до золотистого цвета. В кипящую подсоленную воду положите крупу. После закипания кастрюлю накройте крышкой. Кашу варите на медленном огне примерно 15 минут. По истечении указанного времени снимите кашу с огня, добавьте сливочное масло и закутайте кастрюлю теплым одеялом. В таком виде она должна находиться 20 минут.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ

Требуется: 1,5 стакана гречневой крупы, 4 стакана воды, 200 г грибов, 3 луковицы, зелень, 2 яйца, 200 г сливок, соль.

Способ приготовления. Грибы (белые грибы, опята или подберезовики) предварительно замочите в холодной воде на 12–14 часов, промойте, порежьте и всыпьте в кипящую воду. Туда же положите очищенную луковицу. Варите грибы до готовности, затем обжарьте их на сковороде с измельченным луком.

В подсоленную кипящую воду всыпьте промытую гречневую крупу. Варите кашу на маленьком огне, закрыв крышкой, 10 минут. Готовые грибы добавьте в кашу. Взбейте яйца и, соединив их с зеленью, перемешайте с гречкой. Поставьте кашу в духовой шкаф (на маленький огонь) на 15 минут.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЛОКОМ

Требуется: 1 л молока, 2 стакана гречки, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Гречневую крупу переберите, промойте холодной водой, обдайте кипятком. Оставьте крупу в горячей воде на 15 минут. Воду слейте, в чистый горшок влейте молоко и поставьте в разогретую духовку или на огонь. Когда оно закипит, снимите пенки. Молоко подсолите, всыпьте сахар, а затем промытую и немного подсушенную крупу. Варите кашу в разогретом духовом шкафу до готовности. Затем сдобрите маслом, перемешайте. Поверх положите снятые пенки. Поставьте кашу в духовку еще на 7—10 минут. Готовое блюдо полейте растопленным сливочным маслом или добавьте еще молока или сливок по вкусу.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ОСОБАЯ

Требуется: 4 стакана гречневой крупы, 20 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления. Крупную гречневую крупу («ядрицу») просейте, чтобы не оставалось муки, немного обжарьте на сковороде без жира на маленьком огне. Всыпьте крупу в горшок (она должна занять немногим более половины горшка) и положите сливочное масло и соль. Затем влейте кипяток так, чтобы вода едва покрывала крупу. Размешайте, накройте крышкой и поставьте в предварительно разогретую духовку на 3 часа. Под дно горшка поместите сковороду с водой, чтобы каша не пригорела. Когда вся вода из сковороды испарится, примерно через 2 часа, переверните горшок вверх дном, надежно закрепив крышку. Подавать к каше рекомендуется сливки. Кроме того, каша гречневая особая подается к щам.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

О популярности гречихи среди россиян рассказывают многие предания и легенды. Одна из них, например, утверждает, что гречиха произошла от «взятой в полон злым татарином царской дочери Крупенички. Сделал татарин ее своей женой, и пошли от них детки мелкие-мелкие. Так и мельчали они до тех пор, пока не превратились в коричневые угловатые зерна. Старушка, проходившая через Золотую Орду, захватила с собой одно зернышко и принесла на Русь, захоронила в землице родной, в поле широком. И учало то зерно в рост иттить, и из одного зерна выросло семьдесят семь зерен. Повеяли ветры со всех сторон и разнесли те зерна на семьдесят семь полей. С той поры и расплодилась гречиха на Руси».

КАША ГУРЬЕВСКАЯ МАННАЯ

Требуется: 1 стакан манки, 1 л молока, 150 г измельченных цукатов или грецких орехов, 200 г абрикосов, по 4 ст. л. сахара и сливочного масла, 4 яйца, ванилин, соль.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения, добавьте немного соли и тонкой струйкой всыпьте манку, постоянно помешивая. Сварите густую кашу и немного охладите. Желтки разотрите с сахаром, белки взбейте в пену, грецкие орехи обжарьте в масле. Все это добавьте в немного остывшую кашу и перемешайте. Сковороду с толстым дном смажьте маслом и выложите в нее слой каши. Абрикосы очистите от косточек и уложите сверху, затем покройте пенками, снятыми с молока, разогреваемого в духовке, и еще одним слоем каши. Посыпьте кашу сахарной пудрой и раскаленным ножом сделайте на ее поверхности полосы. Поставьте сковороду в духовку и держите, пока каша не покроется золотистой корочкой. Перед подачей украсьте фруктами и орехами.

КАША ПЕРЛОВАЯ С МОЛОКОМ

Требуется: 1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 3 стакана молока, 10 г сливочного масла, 3 ст. л. сливок, 1/3 ч. л. мускатного ореха, 1/2 ч. л. корицы, соль, сахар.

Способ приготовления. Замочите крупу в холодной воде на 4 часа, затем несколько раз промойте и всыпьте в кипящую подсоленную воду. Помешивая, варите кашу до загустения. Влейте 2 стакана кипящего молока, добавьте сахар, тщательно перемешайте и поставьте на маленький огонь на 20 минут. После этого всыпьте пряности, влейте сливки и оставшееся молоко, хорошо перемешайте и поставьте кашу в горшке в разогретый до 120–130 °С духовой шкаф на 20–25 минут. Оставьте перловую кашу с молоком в теплом месте на 2–3 часа для упревания. Подавайте к столу с ягодами, медом и орехами.

КАША ПУХОВАЯ

Требуется: 2 стакана гречневой крупы, 1 ст. л. растительного или сливочного масла, 3 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Крупу промойте, дайте ей обсохнуть на сите. Вскипятите в кастрюле воду, добавьте масло, засыпьте крупу, проварите 2 минуты. Затем возьмите кастрюлю побольше и вскипятите в ней воду. Поставьте в нее кастрюлю с кашей, накройте крышкой и варите до готовности.

КАША ПШЕННАЯ

Требуется: 2 стакана молока, 2/3 стакана пшенной крупы, соль, 1 ч. л. сахара, сливочное масло.

Способ приготовления. Пшенную крупу тщательно переберите, промойте. Поставьте молоко на слабый огонь и ждите, когда закипит, после чего добавьте в него пшено, а также соль и сахар. Варите до тех пор, пока пшено не увеличится вдвое и не впитает в себя все молоко. Подавайте со сливочным маслом.

КАША ПШЕННАЯ ОСОБАЯ

Требуется: 3 стакана пшенной крупы, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1 л воды, 200 мл молока.

Способ приготовления. Промытую пшенную крупу положите в закипающую подсоленную воду. Кашу готовьте на воде 15 минут, а затем добавьте молоко и сахар и варите еще 10 минут. Снимите с огня, добавьте масло и закутайте теплым одеялом. Перед подачей к столу каша должна постоять примерно 15 минут.

КАША ПШЕННАЯ С МОЛОКОМ И ТЫКВОЙ

Требуется: 2 стакана пшенной крупы, 1 л молока, 1/2 кг тыквы, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соли, 100 г сливочного масла, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Тыкву порежьте небольшими кусочками, залейте водой и потушите до полуготовности. Добавьте горячее молоко, доведите до кипения, а затем засыпьте промытую пшенную крупу и сахар. Кашу варите 20 минут на медленном огне под крышкой. По истечении указанного времени снимите кастрюлю с огня, положите масло и закутайте толстым одеялом.

Через 20–30 минут каша готова.

КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

Требуется: 2 стакана крупы, 6 стаканов воды, 300 г тыквы, 1 ст. л. сухарей или муки, сливочное и растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления. В кипящую подсоленную воду засыпьте хорошо промытую крупу и варите 5–6 минут. Затем воду слейте, в кашу добавьте масло, закройте плотно крышкой и поставьте в духовой шкаф на 30 минут. Отдельно приготовьте тыкву: очистите от кожуры, нарежьте ломтиками одинаковой величины, опустите в кипящую воду и доведите до кипения. После этого выньте, запанируйте в сухарях, смешанных с солью и перцем, и обжарьте на смазанной растительным маслом сковороде до образования румяной корочки. Подавайте к столу, добавив в кашу жареную тыкву.

КАША РИСОВАЯ

Требуется: 2/3 стакана длинного риса, 1 л воды, 1/2 л молока, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 небольшая долька любой рыбы холодного копчения, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Кусочек копченой рыбы протрите через ситечко, превратив ее в пюре. В кастрюлю налейте воды, доведите ее до кипения и всыпьте рис. Варите его 3–5 минут, после чего воду слейте и продолжайте его варить, но уже в молоке. Когда рис будет почти готов, добавьте в него измельченные и припущенные в сливочном масле до золотистого цвета луковицы. Доведите рис до готовности, добавьте соль, перец, рыбное пюре и перемешайте. В готовое блюдо положите рубленые яйца.

КАША РИСОВАЯ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

Требуется: 2 стакана рисовой крупы, 4 стакана воды, 30 г сливочного масла, зелень, 100 г маринованных грибов, 150 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 ст. л. горчицы.

Способ приготовления. Свежие грибы (лисички или опята) вымойте и замочите в холодной воде на 6–7 часов. Затем порежьте и обдайте кипятком. Варите 50 минут в подсоленной воде вместе с луковицей. Залейте рисовую крупу кипятком, накройте крышкой. Через 10 минут, после того как вода с крупой закипит, положите в нее соль, отварные грибы и размешайте. Варите на маленьком огне еще 10 минут. Маринованные грибы и вторую луковицу также измельчите и обжарьте на сковороде в сливочном масле. Добавьте к каше луково-грибную смесь и горчицу. Перемешайте и поставьте кашу доходить в духовой шкаф еще на 10 минут. Перед употреблением украсьте блюдо зеленью.

КАША РИСОВАЯ С МЯСОМ

Требуется: 2 стакана рисовой крупы, 4,5 стакана воды, 40 г сливочного масла, соль, 100 г говяжьей вырезки, 100 г свиного мяса, луковица, 20 г корня хрена.

Способ приготовления. Говядину вымойте и отварите в подсоленной воде в течение 20 минут. Затем добавьте свинину и варите еще 5 минут. Достаньте мясо, а в кипящий подсоленный бульон выложите промытую и обжаренную на сухой сковороде крупу. Варите 10 минут. Тем временем мясо измельчите. Положите на сковороду сливочное масло и потушите мясо с луком, затем остудите и пропустите через мясорубку. Выложите в кашу сверху, не перемешивая. Затем добавьте оставшееся сливочное масло и варите кашу, плотно закрыв крышкой, еще 20 минут. Корень хрена измельчите, приправьте рисовую кашу, перемешайте, после чего поставьте в духовой шкаф на 10 минут.

КАША СО ШКВАРКАМИ

Требуется: 1 стакан гречневой крупы, 1,5 стакана воды, 200 г свежего сала, соль.

Способ приготовления. Гречневую крупу переберите, пожарьте на сковороде и всыпьте в кипящую подсоленную воду. Варите на медленном огне до полного впитывания крупой воды.

Порежьте на мелкие кусочки сало, не отделяя от него кожицу, обжарьте на сковороде до получения золотистой корочки. Смешайте шкварки с готовой кашей.

КАША ТЫКВЕННАЯ

Требуется: 200 г тыквы, 700 г молока, 50 г манной крупы, соль, 3 ст. л. сахара, 2/2 стакана изюма, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Тыкву очистите от кожуры, натрите на терке, залейте водой, чтобы она только покрывала содержимое, и тушите до мягкости. Вскипятите молоко, заварите в нем манную крупу, соедините с отжатой тыквой, добавьте соль, сахар, размоченный изюм и проварите до готовности. Перед подачей к столу добавьте сливочное масло.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Кашу — пшенную, ячменную, овсяную — широко использовали раньше для начинки пирогов. Особенно это было распространено в крестьянской среде, где порою, кроме круп, в запасах к весне ничего не оставалось. И для неизбалованных сельских жителей такие пироги становились нечастым и очень желанным лакомством.

КОЧАН КАПУСТНЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ

Требуется: 1 кочан капусты, морковка, репа, пучок сельдерея, 1 ст. л. томатной пасты, 30 г масла, соль.

Способ приготовления. Морковь, сельдерей, репу очистите, промойте, мелко нашинкуйте, сложите в кастрюлю и тушите до выкипания воды. Затем добавьте томатную пасту, соль, сахар по вкусу, растительное масло и тушите до готовности. Кочан капусты опустите в соленую воду и поварите несколько минут. После этого отделите от него листья и сложите в кастрюлю, смазанную маслом, перемежая с овощным фаршем. Поставьте в духовой шкаф и выпекайте в духовке не менее 15 минут. Можете завернуть фарш в капустные листья. Подавайте к столу со сметаной.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Требуется: 8—10 картофелин, 2 яйца, 2 ст. л. муки или панировочных сухарей, 4 ст. л. сметаны, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите. Отвар слейте, картофель обсушите и протрите в горячем виде, как для пюре. В слегка остывшее пюре добавьте яйца, обжаренный лук, хорошо размешайте и разделите на котлеты. Запанируйте их в муке или в сухарях и обжарьте с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подайте котлеты с маслом или со сметаной.

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

Требуется: 1 кг моркови, 5–6 луковиц, 2 л молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 3 ст. л. пшеничной муки, соль, панировочные сухари, 100 г жира.

Способ приготовления. Морковь нарежьте небольшими кусочками и сварите в чуть подсоленном молоке до готовности (молоко можно немного разбавить водой). Затем охладите и пропустите через мясорубку. Обжаренный в сливочном масле лук, а также соль, яйца и муку добавьте к морковной массе. Все перемешайте и сформуйте котлеты. Перед жаркой в разогретом жире запанируйте их в сухарях. Обжарьте морковные котлеты до золотисто-коричневой корочки. К готовым котлетам подайте грибной или сметанный соус.

ЛАПША С ТВОРОГОМ

Требуется: 250 г лапши, 300 г творога, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей, щепотка ванилина, лимонная цедра.

Способ приготовления. Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и остудите. Творог пропустите через мясорубку, размешайте со взбитыми яйцами, сахаром, половиной размягченного масла, ванилином и лимонной цедрой, перемешайте. Затем соедините творог и лапшу. Выложите в смазанную и посыпанную сухарями форму, слегка сбрызните растопленным маслом, полейте сметаной и запеките в духовке.

ЛАПШЕВНИК

Требуется: 200 г лапши, 2–3 яйца, 1/2 стакана молока, 1–2 ст. л. манной крупы, маргарин, соль, перец.

Способ приготовления. Лапшу сварите, откиньте на дуршлаг. Взбейте яйца, добавьте молоко, манную крупу, соль и перец по вкусу, перемешайте. Выложите лапшу на смазанную маргарином сковороду, залейте ее молочно-яичной массой и поставьте выпекаться в духовку. Подавая к столу, можете добавить зелень, майонез, кетчуп.

ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ

Требуется: 100 г творога, 200 г лапши, 1–2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. сахара, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Творог прокрутите на мясорубке или измельчите ложкой, чтобы получилась однородная масса. Добавьте яйцо, сахар, соль, хорошо перемешайте, смешайте далее с отварной лапшой и вылейте все на смазанный растительным маслом противень или сковороду. Поставьте в духовку выпекаться на несколько минут. Подавайте со сметаной.

НЯНЯ

Требуется: 1 бараний сычуг (желудок), 3 стакана гречки, 500 г мяса баранины, 4 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Снимите мясо с бараньей головы (включая мозги) и ног, мелко порежьте его и смешайте с луком. Добавьте гречку и тщательно перемешайте начинку. Начините сычуг этим составом, положите в жаростойкую посуду (лучше в глиняную) и поставьте в духовку со средним жаром на 3–4 часа.

ОМЛЕТ МОНАСТЫРСКИЙ

Требуется: 4 яйца, по 2 ст. л. молока и сливок, по 1 ст. л. сливочного масла, зелени эстрагона, базилика, щавеля, укропа, петрушки, 1 ч. л. тертого мускатного ореха, черный перец, соль.

Способ приготовления. Взбейте яйца, добавьте в них молоко и сливки. Положите специи и мускатный орех. Масло растопите на сковороде и разогрейте до появления пены. Вылейте яичную массу на сковороду и время от времени помешивайте. Когда она немного загустеет, посыпьте зеленью.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

Требуется: 250 г любых свежих грибов, 1 ст. л. маргарина, 3 яйца, 100 г ветчины, 1 стакан воды, 4 ст. л. муки, соль, зелень.

Способ приготовления. Грибы мелко порежьте и пожарьте в маргарине. Отделите белки и взбейте, а желтки смешайте с мукой, водой и солью. В эту смесь положите грибы, мелко нарезанную ветчину, а затем осторожно введите взбитые сливки. Готовую массу вылейте на смазанную и чуть-чуть подогретую сковороду и запеките в духовке. Перед подачей посыпьте зеленью.

ОМЛЕТ РЫБНЫЙ С ЛУКОМ

Требуется: 2 яйца, 3–4 луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, по 4 ч. л. тертого острого сыра и муки, 1/2 стакана молока, по 2 ст. л. сметаны и отварного риса, 100 г отварного рыбного филе, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. аджики, укроп, 2 ч. л. томатного сока, соль, перец.

Способ приготовления. В фарфоровой посуде смешайте тертый сыр с мукой, введите молоко, сметану, взбитые яйца и хорошо перемешайте. Далее добавьте рис, кусочки рыбы (судак, щука), обжаренный до золотистого цвета лук, измельченный чеснок, аджику, томатный сок и специи. Все еще раз перемешайте и поставьте на паровую баню, прикрыв крышкой. Через 5–6 минут содержимое посуды перемешайте и доведите до готовности. Перед подачей к столу посыпьте блюдо измельченным укропом.

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

Требуется: 6 яиц, 100 г свежей капусты, по 2 ст. л. сливочного масла и сливок, морковь среднего размера, щепотка черного перца, соль, зелень петрушки, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Капусту нарежьте мелкой и тонкой соломкой и немного припустите на сковороде с добавлением воды. Морковь очистите, нарежьте кубиками, добавьте соль, сахар, воду и припустите в масле. Тушеные капусту и морковь смешайте со взбитой смесью яиц, сливок и специй. Выпекайте в духовке до готовности. Перед подачей посыпьте петрушкой.

РЕПА ПАРЕНАЯ

Требуется: репа, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 стакан сливок.

Способ приготовления. Репу среднего размера очистите, нарежьте кубиками и выложите в глубокую посуду с толстыми стенками. Отделите желтки, разотрите их добела с сахаром, добавьте сливки и, непрерывно помешивая, прогрейте на водяной бане. Соус хорошо взбейте и перемешайте со взбитыми в крепкую пену белками. Залейте соусом репу, закройте посуду крышкой и поставьте ее в прогретую духовку или печь на 30–40 минут.

ТОЛЧЕНКА ГОРОХОВАЯ

Требуется: 2 стакана гороха, 50 г топленого масла, луковица, 1 л воды, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Горох промойте, залейте холодной водой и оставьте на ночь вымачиваться. На следующий день добавьте еще воды, чтобы покрыть содержимое, и поставьте на медленный огонь. Варите до полной готовности гороха. Когда он начнет слегка развариваться, снимите с огня и потолките скалкой до образования пюре. Посолите и поперчите. Мелко нарежьте лук. Отдельно поджарьте его на растопленном масле и добавьте к гороховому пюре.

ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

Требуется (на шесть порций): 6 яиц, 6 ломтиков хлеба (лучше белого), 4 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 ломтика ветчины толщиной 1 см, 1 пучок свежей огородной зелени, 50 г сливочного масла, 3/4 бутылки красного сухого вина, 4 ст. л. муки, соль, перец, 1/4 л растительного масла.

Способ приготовления. Нарежьте колечками среднюю часть луковиц. Подрумяньте ломтики ветчины, предварительно порезав их на несколько ровных квадратиков.

На той же сковородке приготовьте соус: распустите сало от ветчины, добавьте измельченные чеснок и оставшийся лук (последний не должен зажариться слишком сильно). Вылейте вино, положите зелень, немного посолите, поперчите. Накройте крышкой и поварите на медленном огне 25 минут.

Подрумяньте ломтики хлеба. Поджарьте колечки лука, окунув их в тесто, приготовленное из яйца, муки, воды и соли. Разбейте яйца по одному и вылейте их в кипящую воду (с добавлением нескольких капель уксуса), варите около 2 минут. Затем выложите их в теплую подсоленную воду.

Снимите соус с огня, процедите, добавьте 1 ст. л. сливочного масла, смешанного с 2 ст. л. муки. Доведите до кипения, опустив туда ломтики ветчины. В сковороду положите кусочки хлеба, затем ломтики ветчины и яиц. Украсьте поджаренным луком, полейте соусом.

ЯИЧНИЦА С РАКАМИ И ГРИБАМИ

Требуется (на шесть порций): 12 яиц, 12 крупных раков, 30–50 г свежих или консервированных грибов, 400 г сметаны, 35 г сливочного масла, 50 г крепкого белого вина, соль, перец.

Способ приготовления. Смажьте маслом, посолите, поперчите дно шести огнеупорных формочек, вылейте по 2 яйца в каждую. Приготовьте водяную баню: кастрюлю с широким дном заполните горячей водой и поместите в нее формы. Затем поставьте ее в горячую духовку (210 °С) и запекайте 6–8 минут. Выньте, когда белки начнут терять прозрачность, а желтки еще не затвердеют.

Тем временем обжарьте на сковороде в течение 3 минут отваренных и очищенных раков. Добавьте 20 г сливочного масла. Снимите раков со сковороды, слейте жир, влейте белое вино, выпарите его на сильном огне, добавьте сметану, посолите, поперчите и оставьте на огне до загустения. Отварите грибы, порежьте их тонкими ломтиками, разложите вместе с раками в формочки с яйцами. Полейте соусом и подавайте к столу.

ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ

Требуется (на шесть персон): 6 яиц, 70 г сливочного масла, 300 г сметаны, по пучку петрушки и зеленого лука, 3 небольших головки репчатого лука, молотый перец, картофельный крахмал, 6 маленьких порционных сковородок.

Способ приготовления. Поджарьте лук, а затем и яйца на медленном огне. Вылейте в кастрюлю сметану, уварите ее наполовину и добавьте крахмал на кончике ножа, разведенный в небольшом количестве воды. Посыпьте яичницу огородной зеленью, посолите, поперчите, залейте соусом.

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Требуется: 4 яйца, 2–3 помидора, головка репчатого лука, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления. На растительном масле обжарьте порезанный крупными кольцами репчатый лук. Убавьте огонь и положите в сковороду некрупные нарезанные кружочками помидоры.

Залейте овощи предварительно взбитыми (с перцем и солью) яйцами, доведите до полной готовности на несильном огне.

ЯИЧНИЦА С САЛОМ

Требуется (на одну порцию): 1 яйцо, кусочек сливочного масла, копченое или соленое сало, порезанное мелкими кубиками, головка лука.

Способ приготовления. Обжарьте сало, снимите шкварки со сковороды. В эту же сковороду положите лук, нарезанный кольцами, вылейте яйцо, поджарьте до готовности. Посыпьте подрумяненными шкварками.

ЯИЧНИЦА С СЫРОМ В «ГНЕЗДЫШКАХ»

Требуется (на шесть порций): 6 яиц, 250 г тертого сыра, 100 г сметаны, 1/2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. В большой миске взбейте белки в плотную пену. Выложите в смазанную маслом форму, посыпьте 2/3 объема тертого сыра.

Ложкой придайте пене форму шести «гнездышек». Вылейте в каждое по желтку. Залейте сметаной, посолите, поперчите, добавьте оставшийся сыр. Поставьте в очень горячую духовку (230 °С) примерно на 12 минут.

ЯИЧНИЦА СО СМЕТАНОЙ

Требуется (на две порции): 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, лук, соль, перец.

Способ приготовления. Порубите лук, смешайте со сметаной. Форму (небольшую фарфоровую или керамическую тарелочку) смажьте маслом, разбейте в нее яйца, залейте их сметаной с луком. Запекайте 7 минут в духовке на водяной бане.

Яичницу подайте к столу в еще не остывших формах. Украсьте консервированными овощами — горошком, кукурузой, оливками и зеленью.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Раньше добрая слава о трактире, его популярность как места, где можно вкусно, сытно и порой недорого поесть, была крайне важна для любого хозяина подобного заведения. И можно сказать, что имена многих истинных кулинаров и трактирщиков дошли до нас только благодаря тому, что они любили свое дело. Так, добрая слава ходила во времена А. С. Пушкина о трактире «У Пожарского», о котором поэт писал своему другу С. А. Соболевскому 9 ноября 1826 года: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет там отведай…».

Глава 6
БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Глава 6. БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

БЛИНЧИКИ МОНАСТЫРСКИЕ

Требуется: 250 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г начинки из сухофруктов.

Способ приготовления. Смешайте сырые яйца с солью и сахаром, прибавьте половину стакана молока, размешайте, всыпьте муку и вымесите тесто. Разогрейте сковороду, смажьте ее маслом и выпекайте блинчики. Старайтесь делать их тонкими, чтобы было достаточно поджарить их только с одной стороны. В каждый готовый блинчик заверните столовую ложку начинки, сверните конвертиком и уложите на блюдо. Для приготовления начинки возьмите по две горсти сушеных яблок, груш и любых других сухофруктов, пропустите их через мясорубку и добавьте несколько ложек любого жидкого варенья (так, чтобы начинка не была слишком жидкой). Подавайте блинчики холодными.

БЛИНЧИКИ «ПО-МОСКОВСКИ»

Требуется: 1 л кефира, 2 яйца, 3–4 стакана муки, по 1/2 стакана сахара и растительного масла, кусочек свиного сала (50–70 г), сода, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром. Добавьте муки. Размешайте так, что-бы не было комков. Постепенно вливайте кефир (маленькими порциями). Добавьте растительное масло и соду. Снова перемешайте.

Сковороду разогрейте, смажьте жиром и обжаривайте блинчики с обеих сторон. Подавайте со сметаной или йогуртом.

БЛИНЧИКИ «РУССКИЕ»

Требуется: 2 яйца, 1 л молока, 2–3 стакана муки, 4 ст. л. сахара, 2/3 стакана растительного масла, сода, ванилин, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром. Добавьте постепенно муки. Тщательно перемешайте. Половину порции молока подогрейте. Постепенно влейте его в полученную массу. Хорошо размешайте, чтобы не было комков. Добавьте половину стакана растительного масла. Оставшееся молоко доведите до кипения и влейте в тесто, при этом тщательно помешивайте.

Сковороду поставьте на огонь и смажьте растительным маслом. Когда она накалится, можете жарить. Налейте тесто тонким слоем и обжарьте его сначала с одной стороны, а затем — с другой. Каждый раз перед жаркой очередного блинчика смазывайте сковороду маслом. Подавайте блинчики со сметаной или вареньем.

БЛИНЧИКИ С МОЗГАМИ

Требуется для блинчиков: 2 яйца, 200 г муки, 1/2 стакана воды, 1 стакан молока, 1 ст. л. растительного масла, соль, кусочек сала. Для начинки: 400 г мозгов, 5–7 ломтиков хлеба, луковица, 4 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. В литровой кастрюле взболтайте яйца, добавьте муку, масло, соль. Затем осторожно влейте молоко, перемешайте тесто. Когда оно вымесится и станет гладким, постепенно долейте воду. Готовое тесто оставьте на 30–60 минут, после чего выпекайте блинчики. Мозги вымочите в прохладной воде, промойте, обсушите, осторожно удалите пленку и поставьте вариться. После того как они будут готовы, прокрутите на мясорубке вместе с хлебом. Лук порежьте мелко и обжарьте на сливочном масле до золотистого оттенка, затем смешайте его с мозгами. Получившейся начинкой заправьте блинчики.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Требуется: 1/2 л молока, 10 г сахарной пудры, 1 полный стакан муки, 2 ст. л. топленого или растительного масла, 500 г творога, 2 яйца, 2 желтка, 6 ст. л. сахара, цедра лимона, 1/2 стакана темного изюма, 200 г сливок, жир для жаренья, соль.

Способ приготовления. В стакане молока размешайте соль, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, неполный стакан муки и вымесите тесто без комочков. Добавьте в него топленое или растительное масло, перемешайте. Готовое тесто наливайте большой деревянной ложкой на раскаленную и смазанную жиром сковороду, обжаривайте до золотистого цвета с обеих сторон. Для начинки творог смешайте со сливками, сахаром, размоченным изюмом, затем добавьте 2 ст. л. муки и измельченную цедру лимона. Смесь хорошенько вымесите и прогрейте на слабом огне, постоянно помешивая. В конце введите в творожную смесь взбитые желтки и еще раз перемешайте. На каждый блин положите понемногу начинки и сверните их конвертиком. Затем обжарьте начиненные блины с обеих сторон, посыпьте сахарной пудрой.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Характерной особенностью русского застолья всегда были традиционные блюда, соответствующие поводу, по которому собрались гости. Так, на свадьбах подавали курники, жениха кормили яичницей, на крестинах отца угощали пересоленной «бабиной кашей», чтобы знал, каково жене рожать. На поминках подавали блины, кутью и кисель. Совершенно различались и угощения на весенних, осенних и зимних праздниках. Например, в весенние праздники подавали яйца, блюда из творога, в Новый год — сладкую кашу из пшенички. Пирог был обязательной принадлежностью именинного стола, а блины, пряники и разные печенья — масленицы.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 1 стакан муки, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 3 яйца, сода, лимонная кислота на кончике ножа, соль, 600 г яблок, 1 ч. л. молотой корицы, 1 л воды, 200 г сахара, ванилин.

Способ приготовления. Высыпьте муку в кастрюлю, разведите ее теплым молоком, затем добавьте яичные желтки, соль, сахар, половину растопленного масла и замесите тесто. Соду и лимонную кислоту по отдельности разведите в 1 ст. л. воды, соедините, перемешайте и сразу вылейте в тесто. Белки взбейте, осторожно введите в тесто и, не перемешивая его, выпекайте блины. Для начинки очищенные яблоки без сердцевины нарежьте на кусочки, залейте водой, добавьте сахар, корицу, ванилин и упарьте до мягкости. Готовые блины начините яблоками и сверните конвертиком, а затем обжарьте в сливочном масле до образования золотистой корочки.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ

Требуется: 1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 1/2 стакана сливок, по 2 ст. л. сахара и сливочного масла, 25 г дрожжей, соль на кончике ножа.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, соедините в миске пшеничную муку и манку, всыпьте в молоко, перемешайте. Когда опара поднимется, добавьте в нее желтки, предварительно растертые с солью, сахаром и сливочным маслом. Все тщательно перемешайте. Взбейте белки, сливки и аккуратно добавьте все в тесто. После того как тесто еще раз подойдет, выпекайте блины.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ СКОРОСПЕЛЫЕ

Требуется: по 1 стакану муки и манки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, сода, лимонная кислота, 250 мл воды.

Способ приготовления. Яйца залейте теплым молоком, добавьте соль, сахар, соду, муку и манку. Все тщательно перемешайте. В стакане теплой воды разведите лимонную кислоту и влейте в тесто. Снова перемешайте и начинайте печь блины.

БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

Требуется: 4 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 2,5 стакана воды, 25 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Насыпьте в кастрюлю 2 стакана муки и разведите ее двумя стаканами кипятка. Смесь немного остудите и добавьте в нее дрожжи, разведенные в половине стакана теплой воды. Опару перемешайте и взбейте, накройте чистой тряпочкой и поставьте в теплое место. Когда опара подойдет, положите в нее оставшуюся муку, налейте молоко и добавьте соль. Все перемешайте, взбейте и поставьте в теплое место на 2 часа. После этого выпекайте блины.

БЛИНЫ ПШЕННЫЕ

Требуется: по 400 г пшена, гречневой и пшеничной муки, 20 г дрожжей, по 2 ч. л. соли и сахара, жир для жаренья, растопленное сливочное или топленое масло.

Способ приготовления. Пшено промойте несколько раз в горячей воде, пока она не станет совсем прозрачной. Залейте его водой и сварите жидкую кашицу. Остудите, отмерьте 5 стаканов и смешайте с пшеничной мукой и дрожжами. Перемешайте и поставьте в теплое место, чтобы тесто поднялось. Затем к нему добавьте гречневую муку, соль и сахар, вымесите тесто до гладкости и дайте подняться. За 25 минут до выпечки блинов разведите тесто кипятком до густоты. Тесто выливайте большой деревянной ложкой на раскаленную и смазанную топленым или сливочным маслом сковороду, обжаривайте с двух сторон до образования золотистой корочки. Готовые блины промаслите.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СДОБНЫЕ

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 2,5 стакана молока, по 2 ст. л. масла и сахара, 2 яйца, соль, 20 г дрожжей, 1 стакан теплой воды.

Способ приготовления. Теплой водой залейте дрожжи, добавьте 250 г муки, перемешайте и оставьте в теплом месте на час. К поднявшейся опаре добавьте соль, сахар, желтки, растительное или растопленное сливочное масло, перемешайте, всыпьте муку и замесите гладкое тесто. По стакану влейте в тесто теплое молоко, тщательно все перемешивая. Накройте крышкой и поставьте в теплое место. Готовое тесто перемешайте, дайте еще раз подойти и добавьте в него взбитые белки. Как только тесто еще раз поднимется, начинайте печь блины.

БЛИНЫ «РУССКИЕ»

Требуется: 1 л молока, 2 яйца, 3–4 стакана муки, 40 г дрожжей, 50–70 г свиного жира, 1/2 стакана растительного масла, сода, 5 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Половину молока немного подогрейте (оно не должно быть слишком горячим). Положите в него дрожжи. Дайте постоять 5 минут. Муку, соль, сахар положите в кастрюлю. Добавьте дрожжи, разведенные в молоке. Тщательно перемешайте, чтобы не было комков. Поставьте в теплое место подходить. Когда тесто подойдет, положите туда яйца и соду. Оставшееся молоко подогрейте до температуры кипения и аккуратно влейте в тесто. Размешайте. Подождите, пока тесто поднимется.

Сковороду разогрейте и смажьте жиром. Жарьте блины под крышкой. Толщина блина должна быть примерно 0,5 см. Подавайте с вареньем, медом или сметаной.

БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Требуется: 3 стакана муки, 600 мл воды, 3 яйца, сода, 1 ст. л. сахара, соль, лимонная кислота, 200 г красной икры.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром, постепенно добавьте воду, раствор соды и всыпьте соль. Хорошо перемешайте и постепенно влейте в муку. Тесто размешайте до исчезновения мучных комочков, добавьте лимонную кислоту, все опять хорошо перемешайте и сразу же начинайте выпекать блины. Выкладывайте готовые блины на тарелку горкой. Отдельно подайте вазочку с икрой.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Икра красная и черная стала традиционно русским блюдом. На Западе ее так и называют — «русская». Такое название закрепилось потому, что именно русские первыми научились обрабатывать ее. Особой хитрости в технологии приготовления икры нет, но тем не менее французские и американские рыбаки еще в XIX веке выбрасывали осетровую икру как отбросы.

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ

Требуется: по 1 стакану гречневой и пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, сода, соль, лимонная кислота на кончике ножа, 70 г сливочного масла.

Способ приготовления. Высыпьте всю муку в кастрюлю, разведите ее теплым молоком и добавьте желтки, сахар, соль, подогретое сливочное масло, замесите тесто. Соду разведите в небольшом количестве воды и в таком же количестве воды разведите лимонную кислоту. Соедините соду и кислоту и сразу же смешайте их с тестом. Яичные белки взбейте и осторожно введите в тесто, не перемешивая его, выпекайте блины до образования золотистой корочки.

БЛИНЫ С ТЫКВОЙ

Требуется для блинов: 1 кг муки, 6 стаканов молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. масла, 60 г дрожжей.

Для начинки: 600 г тыквы, 3 стакана молока, 1 стакан сливок, 6 ч. л. муки, 1 ст. л. масла.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве молока, положите сахар, соль, влейте теплое молоко. Затем добавьте муку, яйца и перемешайте. Введите растопленное сливочное масло и снова перемешайте. Поставьте тесто в теплое место на 3–4 часа и иногда помешивайте его, чтобы оно оседало. Из готового теста выпекайте блины. Тыкву очистите от кожицы и зерен, нарежьте кусочками, залейте кипящим подсоленным молоком, накройте крышкой, поварите 15 минут. Затем процедите, положите в глубокое горячее блюдо, закройте крышкой и поставьте на плиту на паровой бане, чтобы не остыла.

Молоко, в котором тыква варилась, смерьте стаканами, если окажется меньше трех, добавьте. Затем вскипятите его, влейте, помешивая, сливки, разведенные с мукой. Снова вскипятите, когда загустеет, добавьте масло, посолите. Этим соусом залейте тыкву и прокипятите все еще раз. Полученную начинку из тыквы положите в блины и заверните их в конверты.

БЛИНЫ С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 800 г муки, 4 яйца, 400 г сливочного масла, 3 стакана молока, 300 г яблок, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Разотрите желтки с мукой, постепенно добавьте молоко, соль, растопленное масло. Тщательно все перемешайте. Выпекайте блины на горячих, смазанных маслом сковородах, наливая очень немного теста. Яблоки пропарьте на кипятке с добавлением сахара. Подавайте блины с охлажденными пареными яблоками.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

Требуется: 400 г пшеничной муки, 600 г простокваши, 30 г сахара, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 50 г растопленного масла.

Способ приготовления. Перетрите муку с сырыми желтками, а затем со сливочным маслом, добавьте кислое молоко, посолите, всыпьте сахар, затем введите взбитые белки. Жарьте блины на сковороде, смазанной маслом. Подавайте с горячей сметаной.

БЛИНЫ ТРАКТИРНЫЕ

Требуется: 1 яйцо, по 500 мл воды и молока, 3–4 ст. л. сахара, 3 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, 50–70 г свиного жира, мед, сода, соль.

Способ приготовления. Яйцо, соль и сахар перемешайте, добавьте муку. Воду подогрейте и введите в смесь, помешивая, чтобы не было комков. Положите соду и растительное масло. Молоко подогрейте до температуры закипания и аккуратно влейте в тесто. Размешайте.

Сковороду нагрейте, смажьте жиром. Блины не должны быть слишком толстыми. Обжарьте их с двух сторон. Затем растопите мед и помажьте им каждый блин.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Требуется: 500 г творога, 3 яйца, 2–3 ст. л. сахара, 5–6 ст. л. муки.

Способ приготовления. Творог перемешайте с яйцами и сахаром. Раскатайте несколько небольших колбасок толщиной 2–3 см. Нарежьте ломтики толщиной 1 см. Воду вскипятите, подсолите и запустите в нее вареники. Они всплывут, когда будут готовы.

Подайте их к столу со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Требуется: 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 стакана муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, соль, 300 г свежей или консервированной вишни.

Способ приготовления. Приготовьте тесто для вареников. Вишню промойте, дайте воде стечь. Тесто раскатайте слоем толщиной 0,5 см и вырежьте из него кружки. В центр каждого кружка положите вишню. Края теста соедините и защипните. Вскипятите воду, подсолите ее. Запустите вареники и варите 5–7 минут.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ

Требуется: 1/2 стакана воды, 1–2 яйца, 2 стакана муки, 3 ст. л. сахара, 300 г жареных грибов, 4 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Смешайте воду, яйца, муку, сахар, соль и сливочное масло. Приготовьте тесто для вареников. Раскатайте его тонким слоем и вырежьте круги различного размера. В центр каждого круга поместите жареные грибы (шампиньоны, подберезовики, маслята). Края защипните. Отварите в подсоленной воде. Более мелкие вареники приготовятся быстрее, поэтому их необходимо вынуть первыми, а остальным дайте еще повариться. Подавайте в горячем виде со сметаной.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Требуется: 450 г жареной капусты, 30 г маргарина, 1 яйцо, 100 г обжаренного лука, перец, зелень, соль.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока или воды.

Способ приготовления. Замесите тесто, раскатайте его тонким слоем, вырежьте формочки, смажьте их белком, выложите на них начинку и защипните края теста. Варите вареники 6–8 минут в слабо подсоленной воде. Снимите их шумовкой, когда всплывут.

Подавайте к столу со сливочным маслом и сметаной.

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Требуется: 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 стакана муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, соль.

Для начинки: 200 г отварного картофеля, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Смешайте молоко, муку, сахар, соль, сливочное масло и яйцо. Замесите крутое тесто для вареников. Картофель потолките, добавьте масло и яйцо. Тщательно перемешайте. Тесто раскатайте, вырежьте из него круги. В их центре разместите начинку. Защипните края вареников и отварите их в подсоленной воде.

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

Требуется: 1/2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 стакана муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, соль.

Для начинки: 150 г жареных грибов, 1 яйцо, 150 г картофеля.

Способ приготовления. Смешайте молоко, яйца, муку, сахар, соль и сливочное масло. Приготовьте тесто для вареников. Раскатайте его и вырежьте из него круги с зубчатыми краями. Для этого вам понадобится специальный нож. Картошку потолките. Добавьте к ней яйцо и грибы. Тщательно перемешайте. В центр каждого круга положите начинку, края плотно защипните. При желании можете смазать края яйцом. Отваривайте в подсоленной воде.

ВАРЕНИКИ С МАЛИНОЙ

Требуется: 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2–3 стакана муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, 250 г малины, соль.

Способ приготовления. Смешайте молоко, яйца, муку, сахар, соль и сливочное масло. Приготовьте тесто для вареников. Раскатайте его и вырежьте при помощи специальной формы кружки. В центр каждого круга положите малину. Края вареников плотно защипните. Отварите в подсоленной воде.

ВАРЕНИКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г вареного мяса (лучше говядины), большая луковица, 1/2 сдобной булки, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, добавьте яйцо, соль, влейте воду, замесите тесто, чтобы оно получилось гладким и однородным. Мясо вместе с вымоченной булкой пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный спассерованный лук, посолите и поперчите по вкусу, тщательно перемешайте. Слепите вареники, сварите в подсоленной воде и подавайте, полив топленым салом со шкварками.

ВАРЕНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Требуется: 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 2,5 стакана муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, соль, 300 г творога, 150 г сметаны.

Способ приготовления. Смешайте муку, сахар, соль, сливочное масло, воду и яйцо. Замесите тесто. Творог протрите через сито и добавьте к нему густую сметану. Тщательно перемешайте. Тесто тонко раскатайте и вырежьте из него с помощью стакана кружки небольшого размера. На каждый кружок теста положите начинку. Края защипните и смажьте яйцом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ № 1

Требуется: 100 г мелкозернистого творога, 1 ст.л. пшеничной муки, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ст. л. сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления. Творог протрите через сито, смешайте с яйцом, добавьте муку и сахар. Сделайте нетолстые колбаски и нарежьте по 7–8 штук на порцию.

Опустите вареники в горячую воду, доведите до кипения и снимите с плиты. Через 5 минут вынимайте их шумовкой. Подавайте к столу со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ № 2

Требуется: 1/2 стакана молока, 3 яйца, 2 стакана муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 с/и. л. сливочного масла, 1/2 кг творога, соль.

Способ приготовления. Яйцо взбейте в холодном молоке. Добавьте соль и муку. Замесите крутое тесто. Творог протрите через сито. Добавьте оставшиеся яйца, сахар, соль и масло.

Тесто раскатайте тонким слоем. Вырежьте из него кружки, на середину которых положите начинку из творога. Края зажмите. Вскипятите воду. Чуть-чуть подсолите ее и запустите вареники. Варите 5–7 минут на небольшом огне. Подавайте с вареньем или со сметаной.

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ

Требуется: 4 стакана муки, 125 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, соль, 2,5 стакана молока, 40 г дрожжей.

Для начинки: 300 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. муки, соль.

Способ приготовления. Сначала приготовьте тесто. Разведите дрожжи теплым молоком и поставьте в теплое место, температура должна быть 25–30 °С. Через несколько минут добавьте в тесто соль, муку, масло и замесите тесто. Затем поставьте его в теплое место на 3–4 часа, накрыв чистым полотенцем. Не забудьте не менее двух раз обмять тесто, пока оно находится в процессе брожения.

Пока тесто бродит, приготовьте начинку. Смешайте яйца с творогом, добавьте сметану, сахар, муку и соль. Как следует перемешайте массу и оставьте ее в холодильнике.

Взбейте яйца с сахаром, чтобы получилась крепкая пена, и добавьте ее в готовое тесто. Затем раскатайте его на доске так, чтобы получился длинный жгут. От жгута отрежьте небольшие кусочки, сделайте из них шарики. Оставьте их на несколько минут в теплом месте. Потом раскатайте их в толстые лепешки, дном стакана сделайте в них углубление и положите туда готовую начинку. Ватрушку смажьте яйцом или маслом. Выпекайте ватрушки в духовке 15–20 минут при температуре 220–240 °С.

КАЛАЧ МОСКОВСКИЙ

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана молока, 7 яиц, 1/2 стакана сахара, 300 г масла, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. В стакане теплого молока разведите дрожжи. Всыпьте 3 стакана муки и замесите густое тесто. Положите его в кастрюлю, накройте полотенцем и поставьте в теплое место подходить. Когда тесто увеличится в 2 раза, добавьте к нему остальные компоненты. Хорошо вымесите и положите в форму для выпекания (можно положить его в кастрюлю). Дайте ему еще раз подойти. Поставьте в нежаркий духовой шкаф на час. После этого калач готов к употреблению.

КАЛАЧ РУССКИЙ

Требуется: 6 стаканов муки, 20 г дрожжей, 40 г маргарина, соль, 3 ст. л. сахара, 2 стакана воды или молока, 1 яйцо.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое опарное тесто, разделите его на кусочки по 100 г. Дайте постоять в течение 10 минут. После этого придайте тесту форму калача, положите на смазанный маслом противень, дайте немного расстояться, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 10–15 минут при температуре около 250 °С.

КАЛАЧ САРАТОВСКИЙ

Требуется: 1 кг муки, 1,5 стакана воды, 3–4 яйца, 300 г маргарина, 0,5–1 стакан сахара, 50 г дрожжей, ванилин, соль.

Способ приготовления. Воду немного подогрейте. Разведите в ней дрожжи и прибавьте 4–5 стаканов муки. Тщательно перемешайте.

Добавьте яйца, сахар, ванилин и соль. Вымесите тесто и поставьте его на ночь в защищенное от сквозняка место. Затем всыпьте оставшуюся муку и замесите еще раз. Поставьте его в теплое место подниматься. Далее разложите в форму(ы) и дайте тесту еще раз подняться. Выпекайте в духовом шкафу около часа.

КАЛИТКИ

Требуется: 1,4 стакана муки, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сметаны, 4 желтка, цедра 1/2 лимона, сахар для посыпки.

Способ приготовления. Муку просейте, сделайте углубление, положите в него сливочное масло, сахар, желтки, сметану, цедру. Все перемешайте до однородной массы, раскатайте в длинный жгут. Разрежьте его на небольшие батончики, раскатайте их в квадратики в виде калиток, посыпьте сахаром и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 10–15 минут.

КРЕНДЕЛЬ МАКОВЫЙ

Требуется: 1 кг муки, 1,5 л молока, 4 желтка, 175 г сахара, по 50 г масла и дрожжей, 300 г мака.

Способ приготовления. Молоко подогрейте и налейте в миску, в которой будете месить тесто. Дрожжи накрошите в стакан, добавьте 1 ч. л. сахара и растирайте до образования жидкой кашицы. Затем вылейте дрожжи в молоко (температура молока не должна превышать 35 °С), добавьте половину муки и все взбейте. Тесто посыпьте сверху толстым слоем муки, накройте салфеткой, поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось. Спустя 2–3 часа (в зависимости от количества дрожжей), когда тесто уменьшится в объеме, замесите его. При замесе прежде всего положите остальную муку, соль, растертый с сахаром желток. В самом конце добавьте растопленное масло и взбитый белок. Тесто месите до тех пор, пока оно не перестанет приставать к краям миски и рукам. Затем смажьте жиром (чтобы оно не покрылось корочкой) и дайте подойти еще раз в теплом месте.

В это время мак тщательно промойте и залейте горячей водой, чтобы он набух. Затем воду слейте, пропустите мак через мясорубку или разотрите в неглазурованной глиняной посуде. Тесто разделите пополам. На посыпанной мукой салфетке сделайте крендель, уложите его на лист и дайте снова подняться. Выпекайте 40 минут. Выньте из духовки, смажьте желтком, посыпьте маком. Выпекайте еще 15 минут.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

В хлебопечении дореволюционной России самой трудоемкой была выпечка бубликов и баранок. Тесто для них готовилось очень крутое и хорошо вымешенное, без пузырьков воздуха. И прежде чем готовые колечки поставить в печь, их бросали в чан с кипятком, затем вынимали и высушивали. Сегодня рецепты приготовления румяных колечек остались практически теми же, но вот бублейниц заменили машины. И выпекать бублики стало намного легче. Бублики, баранки и сушки любили и взрослые, и дети. Чаепитие у самовара с баранками вошло даже в традицию. А некоторые виды баранок имели раньше свои названия — по именам известных писателей и поэтов, которым они особенно нравились. Так, были «пушкинская» сушка — с ванилью, «лермонтовская» — на горчичном масле, «чеховская» — с маком,

«есенинская» — подсоленная.

КРЕНДЕЛЬ С ИЗЮМОМ

Требуется: по 1 стакану молока, изюма и разогретого сливочного масла, 8 желтков, 60 г дрожжей, 1 кг муки, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. В подогретое молоко положите желтки, взбейте, добавьте треть муки и растертые с сахаром дрожжи и замесите тесто. Когда тесто поднимется и снова опадет, выбейте его, добавьте остальную муку, сахарную пудру и вымесите. В самом конце добавьте растопленное масло и изюм. Тесто хорошо помните, чтобы в него попало как можно больше воздуха. Когда замешенное тесто поднимется, сделайте крендель, уложите его на противень и дайте снова подняться. Выпекайте 45 минут. Затем смажьте желтком и крошками, приготовленными из 50 г сливочного масла, 100 г муки, 50 г сахарной пудры. Выпекайте еще 15 минут.

КРЕНДЕЛЬ С ПОВИДЛОМ

Требуется: 1 кг муки, 1,5 стакана молока, 4 желтка, 150 г сахара, 80 г сливочного масла или 100 г маргарина, 50 г дрожжей, соль, 1 стакан повидла.

Для повидла: 1 кг ягоды (земляника, крыжовник), 1/2 кг слив (3 груши или 2 сладких яблока), 300 г сахара.

Способ приготовления. Для повидла переберите ягоды, промойте их, всыпьте в кастрюлю, добавьте сахар и варите 20 минут. Затем добавьте нарезанные дольками очищенные яблоки или груши и варите еще 25 минут. Если вы будете варить ягоды со сливами, последние предварительно промойте, положите в посуду, залейте ягодным повидлом и запекайте 20 минут в духовке. Тесто для кренделя приготовьте так, как описано выше. Когда тесто подойдет, разделите его на 4 части. Каждый из кусков раскатайте в пласт толщиной 1 см. Пласты намажьте начинкой из повидла, затем сверните в виде длинного рулета и сделайте крендель. Уложите их на продолговатые листы, дайте подняться, а сверху смажьте взбитым яйцом и выпекайте 45–50 минут.

КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ

Требуется: 500 г муки, 1 стакан молока, 1–2 желтка, 80 г масла или 100 г маргарина, 30 г дрожжей, 120 г сахара, цедра 1 лимона, соль, 250 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Тесто для кренделя приготовьте так, как описано выше. Когда оно поднимется, раскатайте его слоем толщиной 7 мм и разрежьте на кусочки шириной 6 см. Каждую полоску засыпьте сахарной пудрой и сверните в валик. Круглую форму с полой серединой смажьте жиром, посыпьте мукой и, не сжимая, составьте все валики так, чтобы они соприкасались друг с другом краями. Поднимаясь, они будут сливаться и образовывать крендель. Смажьте заготовку яйцом и выпекайте в печи 45 минут. Готовый крендель посыпьте сахарной пудрой.

КУЛЕБЯКА

Требуется: 1 кг слоеного теста, 300 г фарша из вязиги, 200 г вареной рыбы, 1 яйцо.

Способ приготовления. Раскатайте из теста две полоски толщиной примерно 0,5 см, длиной 20 см. Ширина одной полоски при этом должна составлять 10 см, а другой — 20 см. Узкую полоску положите на середину противня. Затем положите слой фарша из вязиги, кусочек рыбы и еще один слой фарша. Сверху фарш смажьте взбитым яйцом, накройте второй частью теста и соедините края обеих полосок.

Украсьте кулебяку рисунком из остатков теста, смажьте яйцом. По краям сделайте проколы для выхода пара. Поставьте ее в духовку на 50 минут, следите за тем, чтобы она подрумянивалась равномерно. Вместо фарша из вязиги можно использовать рис, ливер, капусту.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Самой знаменитой кулебякой в Москве была та, что подавалась в трактире у Тестова в начале XX века и называлась «байдаковским пирогом». А знаменитой она была потому, что состояла из 12 ярусов, в которых было все, начиная от слоя печенки налима и заканчивая слоем костяных мозгов.

КУЛЕБЯКА ОСОБАЯ

Требуется: по 400 г муки и филе рыбы, 30 г дрожжей, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 5 лиц, по 2 ст. л. растительного масла и сметаны, 3 ст. л. панировочных сухарей, луковица, 250 г риса, 2,5 стакана воды, соль, сахар, перец.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто. Для начинки сварите рис, немного остудите, смажьте маслом сковороду и уложите на нее кашу. Поставьте в духовку, чтобы каша подрумянилась. Филе рыбы и лук пропустите 2 раза через мясорубку. 3 вареных яйца мелко порежьте, добавьте к рыбному фаршу. Перемешайте и добавьте 1 ст. л. масла, сухари, сметану, половину стакана молока, соль и перец. Фарш в кулебяку укладывайте слоями, начиная с риса. По традиции, поверхность кулебяки украшают узором из теста. Поставьте пирог подходить на 20 минут, смажьте поверхность взбитым яйцом, сделайте проколы вилкой и выпекайте в духовке при температуре 220 °С.

КУЛИЧ «МОНАСТЫРСКИЙ»

Требуется: 1 кг муки, 1/2 л молока, 70 г свежих дрожжей, 8 яиц, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла, по 200 г очищенного миндаля и светлого и темного изюма, соль.

Способ приготовления. Горячее молоко тщательно перемешайте с мукой и дайте немного остыть. Затем в тесто добавьте вспенившиеся дрожжи и 3 яйца, перемешайте и поставьте опару в теплое место, накрыв ее тканью. Когда тесто подойдет, добавьте в него 4 желтка, растертых добела с половиной сахара, и 4 белка, растертых с другой половиной, растопленное масло. Перемешайте тесто в вертикальном направлении и дайте ему повторно подойти. Затем добавьте в него миндаль и изюм, хорошо вымесите, выбейте и разложите в смазанные и присыпанные мукой формы до половины их объема. Когда тесто поднимется до полного объема, смажьте верх каждого кулича взбитым желтком и посыпьте миндальной крошкой. Выпекайте в разогретой духовке.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

При царе Алексее Михайловиче существовал обычай преподносить на православные праздники его супруге и его дочерям по «перепечи» (это такой род куличей). Так, однажды на Рождество ей и ее дочерям боярыни преподнесли 420 «перепечей». Да и сама царица взяла себе за правило посылать каждый раз после обедни от себя и своих дочерей по пять «перепечей» патриарху. Куличи эти были пожеланием благополучия и богатства.

КУЛИЧ ОСОБЫЙ

Требуется: 1 кг муки, 750 г молока, 70 г дрожжей, 20 яиц, 500 г сахара, 700 г сливочного масла, 20 зерен кардамона, 10–15 капель лимонного масла, цедра лимона, соль.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения и влейте в сухую муку, насыпанную горкой. Постепенно помешивая, тщательно замесите тесто и охладите его до температуры парного молока. Затем введите в него уже запенившиеся дрожжи и поставьте опару в теплое место, накрыв тканью. Когда тесто поднимется, введите в него желтки всех яиц, растертые добела с сахаром. Тесто вновь тщательно вымесите и повторно поставьте подниматься.

В поднявшееся тесто добавьте теплое растопленное масло и вновь вымесите его со всей старательностью. Чем дольше вы будете месить тесто, тем вкуснее и пышнее получится кулич. Формочки для куличей смажьте маслом, посыпьте мукой и каждую наполните тестом ровно до половины объема. Когда тесто в формочках поднимется, смажьте верх каждого кулича взбитой смесью белков и воды (на каждые 4 белка берется 1 ст. л. воды). Выпекайте в разогретой духовке.

КУЛИЧ «РУССКИЙ»

Требуется: по 2 стакана сливок и сахара, 900 г муки, 250 г сливочного масла, 9 яиц, 50 г дрожжей, 1/2 стакана молока, кардамон, корица, шафран, соль.

Способ приготовления. Растопите масло и подогрейте сливки, смешайте их с половиной стакана муки и хорошо разотрите. Когда масса немного остынет, вбейте в нее яйцо и разведенные в теплом молоке дрожжи. Когда опара поднимется, добавьте в нее 8 желтков, растертых добела с сахаром, остальную муку и приправы. Тесто хорошо выбейте и поставьте доходить в теплое место примерно на 2 часа. Затем вымесите его руками и сразу же переложите в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Как только тесто поднимется, смажьте верх куличей взбитой смесью белков и воды (на 4 белка — 1 ст. л. воды), после чего поставьте в разогретую печь.

КУРНИК

Требуется: 7 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 курица, 1 стакан риса, 1/4 лимона, 50 г сливок, 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки, соль, мускатный орех.

Способ приготовления. Смешайте в кастрюле 2 яйца, масло, сметану, муку и соль. Замесите тесто. Курицу сварите, выньте из бульона, отделите мясо от костей. В 1,4 стакана бульона положите сливки, мускатный орех и немного проварите. Добавьте петрушку, немного сока лимона и куриное мясо. Рис залейте водой, доведите до кипения, откиньте, ополосните прохладной водой и всыпьте в куриный бульон, посолите и отварите.

Сварите вкрутую 5 яиц, мелко порежьте. Отделите четвертую часть теста, а оставшееся раскатайте в круг толщиной 0,5 см. Слоями уложите начинку, накройте раскатанным остатком теста, защипните края, смажьте поверхность пирога яйцом и поставьте его в горячую духовку.

КУРНИК С ГРИБАМИ

Требуется: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. сахара, соль.

Для блинного теста: 200 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, 1 стакан молока, 1 ст. л. растительного масла.

Для первого фарша: 500 г курицы, 2 ст. л. масла. Для второго фарша: 1/4 стакана риса, вареное яйцо, зелень.

Для третьего фарша: 200 г свежих грибов, луковица, 2 ст. л. масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте слоеное тесто: на просеянную муку положите маленькие кусочки масла и мелко порубите их ножом. В холодной воде растворите соль и сахар, влейте в муку с маслом и быстро вымесите тесто, после чего поставьте его в холодильник на несколько часов. Перед выпечкой раскатайте 2–3 раза, складывая каждый раз в 3–4 слоя. Из этого теста сделайте две лепешки диаметром 30 см и 45 см.

Из блинного теста напеките блинчики. Приготовьте куриный фарш: вареную курицу нарежьте мелкими кусочками, заправьте маслом, посолите. Затем второй фарш: в вареный рис добавьте порубленные яйца, зелень, соль, перемешайте. И третий фарш: свежие грибы мелко нарежьте, поджарьте, добавьте обжаренный лук. После этого выкладывайте пирог: на меньшую лепешку — блинчик, на него — первый фарш, потом второй и третий, перемежая их прослойками из блинчиков. Сверху положите большую лепешку, края защипните. Выпекайте в духовке.

КУРНИК «ЦАРСКИЙ»

Требуется: 1 яйцо, 50–70 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1,5 стакана муки, соль.

Для начинки: 1/2 курицы, куриный бульон, 20–30 г сливок, 2–3 яйца, грибы, 1/2 стакана риса, специи, зелень.

Способ приготовления. Яйцо, муку, сметану, масло и соль перемешайте. Вымесите тесто.

Курицу сварите, отделите мясо от костей и порежьте его мелкими кусочками. Несколько белых грибов пожарьте в масле и сметане. Яйца отварите и порубите. Рис должен быть сварен так, чтобы зерна не разварились. Грибы, рис и курицу перемешайте, добавьте зелени и специи.

3/4 теста раскатайте в пласт и поместите на противень. Поверх него положите начинку и сбрызните ее куриным бульоном. Из оставшегося теста сделайте кромку для пирога. Выпекайте курник 30–40 минут.

ЛЕПЕШКА КУПЕЧЕСКАЯ

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2,5 cm, л, молока, 200 г изюма, 1 cm, л, ликера, сода, соль.

Способ приготовления. Сахар, молоко, растопленное масло, ликер, соду, соль, вымоченный изюм тщательно перемешайте, добавьте муку и снова перемешайте. Из готовой массы сформуйте лепешку на смазанном маслом противне. Поставьте в духовку на 20–25 минут. Готовую лепешку сверху можете смазать медом или вареньем.

ЛЕПЕШКА СЛОЕНАЯ

Требуется: 500 г муки, 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, отделите половину, смешайте ее на доске с маслом и раскатайте в виде квадрата толщиной 2 см. Поместите полученный квадрат в холодное тесто. В оставшуюся муку влейте воду, отжатый лимонный сок, добавьте соль и замесите тесто. Готовое тесто скатайте в шар, накройте полотенцем и дайте полежать 30 минут. Затем раскатайте так, чтобы этот квадрат был в два раза шире предыдущего.

Первый квадрат положите на середину второго, заверните и защипните края. Посыпьте стол мукой, раскатайте полученный конверт из теста до толщины 1 см. Сложите полученный пласт вчетверо, поместите на противень и оставьте на 40 минут на холоде. Затем холодное тесто снова раскатайте, опять сложите вчетверо и охладите. То же самое повторите и в третий раз. После этого раскатайте тесто и разделайте на небольшие части, из которых сформуйте лепешки. Смажьте их яйцом и выпекайте на противне. Можете посыпать готовые лепешки сахарной пудрой или сахаром, смазать вареньем.

ОЛАДЬИ МЕЩАНСКИЕ

Требуется: 2,5 стакана муки, 500 мл молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 4 ст. л. растительного масла, соль, 30 г дрожжей.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте муку и перемешайте. Когда тесто подойдет, положите яйца, соль, сахар и масло, замесите тесто. Когда оно поднимется во второй раз, начинайте выпекать оладьи.

ОЛАДЬИ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ

Требуется: 700 г картофеля, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 2–3 ст. л. густой сметаны, небольшая луковица, 2/3 стакана пшеничной муки, тертый мускатный орех, 2–3 ст. л. растительного масла, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления. Очистите и отварите картофель. Остудите, тщательно разомните, добавьте обжаренный на сливочном масле лук, растопленное сливочное масло, сметану, мускатный орех, желтки яиц, муку, соль и все перемешайте. Из полученной массы сделайте с помощью десертной ложки шарики, запанируйте их сначала в сухарях и взбитых белках, затем — снова в сухарях. Жарьте в растительном масле. Подавайте к столу со сливочным маслом, томатным или грибным соусом.

ОЛАДЬИ С МОРКОВЬЮ

Требуется: 5–6 морковок, 2 яйца, по 2 ст. л. пшеничной муки и топленого масла, соль.

Способ приготовления. Морковь очистите, промойте, натрите на терке, смешайте с мукой, яичным желтком и посолите. Осторожно введите взбитый яичный белок, перемешайте. Оладьи выпекайте на сковороде в кипящем масле. Перед подачей на стол полейте сметаной.

ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 500 г тыквы, 30 г дрожжей, 2 яйца, 500 мл молока, 3 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи теплым молоком, добавьте яйца, сахар, соль и, помешивая, постепенно всыпьте муку. Натрите на крупной терке тыкву и выложите массу в тесто. Все тщательно размешайте и готовьте оладьи так же, как обычные. К оладьям с тыквой подайте сметану или мед.

ОЛАДЬИ СО СМЕТАНОЙ

Требуется: 2,5 стакана муки, 500 мл молока, по 2 ст. л. сливочного масла и сахара, соль, 30 г дрожжей, 4 яблока, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте тесто по аналогии с предыдущим рецептом. Перед самой выпечкой добавьте в него очищенные от кожуры и нарезанные на мелкие кусочки яблоки. Сметану смешайте с ложкой сахара и подавайте к готовым оладьям.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ

Требуется: 300 г муки, 600 мл молока, 3 яйца, 4 ст. л. топленого масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, соль.

Для начинки: 300 г отварного куриного мяса, 1 яйцо.

Способ приготовления. Яйца, соль и сахар взбейте. Добавьте 2/3 стакана молока, всыпьте муку и замесите тесто, чтобы не было комков.

Влейте оставшееся молоко и еще раз тщательно перемешайте.

Сковороду смажьте маслом и разогрейте. Обжаривайте блинчики только с одной стороны. Постарайтесь, чтобы они получались тонкими. Форму для запекания смажьте маслом и посыпьте мукой, дно и стенки покройте слоем блинчиков жареной стороной вверх.

Куриное мясо нарежьте мелкими кусочками. На слой блинчиков положите слой мяса. Затем — следующий слой блинчиков, слой мяса и т. д. Последний слой должен быть из блинчиков. Смажьте пирог взбитым яйцом и поставьте запекаться в духовку на 30 минут.

Вместо мяса можете положить в пирог любую другую начинку (клубника, вишня, капуста, творог и т. д.) или скомбинировать ее.

ПИРОГ РЫБНЫЙ «СУЗДАЛЬСКИЙ»

Требуется: 2,5 стакана пшеничной муки, 1 ст. л. сахара, 3–4 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, соль. Для начинки: 650 г рыбного филе, 3–4 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовьте опарное тесто и разделите его на 2 равные части. Дайте им расстояться. Затем каждую раскатайте в прямоугольные пласты толщиной примерно 1–1,5 см. Противень смажьте маслом и посыпьте мукой. Выложите на него пласт теста. Поверх теста положите сырой рыбный фарш. Посолите, поперчите. Лук поджарьте и положите поверх рыбы. Сверху прикройте вторым пластом теста, края соедините. В середине верхнего пласта сделайте отверстие диаметром 5–7 см. Оставьте пирог постоять на 20–30 минут. Затем прогрейте духовку до 230–235 °С. Выпекайте в ней пирог до появления золотистой корочки.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

В странах, где Рождество празднуют в декабре, коронное блюдо — рождественская индейка. В России же всегда были не прочь на Рождество отведать свининки, закусить сладким сдобным тестом. Поэтому пекли в больших количествах пироги, пряники в виде фигурок животных и сладкие «заедки». На первое подавали холодные, а затем горячие кушанья. Обязательное изобилие на рождественском столе — это не только пожелание себе богатства в предстоящем году. Такое следование традиции идет еще со времен Петра Великого, когда тех, кто не выполнял это требование, сурово наказывали.

ПИРОГ С ВИШНЕЙ

Требуется: 2 стакана муки, 1,5 стакана молока, 10 г дрожжей, соль, 10 ст. л. сахара, 8 яиц, 100 г сливочного масла, 500 г вишни, 300 г творога, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Четверть стакана молока подогрейте и размешайте в нем измельченные дрожжи. Всыпьте в смесь половину муки, размешайте и оставьте на 1–1,5 часа для брожения (опара будет готова, когда достигнет своего максимального объема и начнет немного оседать). В готовую опару введите раствор соли и 5 ст. л. сахара, 4 отдельно взбитых яйца, оставшуюся муку и половину стакана молока. Тесто как следует вымесите руками и в конце добавьте растопленное масло. Для вторичного брожения оставьте тесто в теплом месте на 1,5–2 часа, накрыв его тканью и время от времени обминая.

Когда тесто окончательно поднимется, раскатайте его в пласт круглой или квадратной формы. Вокруг него уложите жгут из теста толщиной 2–3 см. Творог как следует разотрите со сметаной и небольшим количеством сахара. Из вишен удалите косточки, смешайте ягоды с желтками 4 яиц, оставшимся сахаром и молоком. На поверхность пирога сначала выложите творожную массу, затем вишневую смесь. Дайте пирогу подойти в последний раз и выпекайте в разогретой духовке до готовности.

ПИРОГ С ГРИБАМИ

Требуется: 4 стакана муки, 10 ст. л. масла, луковица, 2 ст. л. сахара, 4 яйца, 30 г дрожжей, соль, 2,5 стакана молока, 1 кг грибов, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте тесто, как в предыдущем рецепте. Для начинки сварите грибы, нарежьте их на мелкие кусочки, добавьте сметану и мелко нашинкованный поджаренный лук, посолите и тушите около 15 минут.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Требуется: 4 стакана муки, 20 ст. л. растительного масла, 8 яиц, 2,5 ст. л. сахара, 25 г дрожжей, соль, 2,5 стакана молока, 2 кг капусты.

Способ приготовления. Подогрейте молоко и растворите в нем дрожжи, добавьте 2 ст. л. сахара, 4 яйца, соль, муку и 8 ст. л. масла. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2 часа, время от времени уминая. Готовое тесто разделите на 2 одинаковых куска, раскатайте их в пласты толщиной около 3/4 см. Смажьте маслом противень, сначала уложите первый пласт, на него — начинку, затем второй пласт. Защипните края. Дайте пирогу постоять и немного подняться. После этого смажьте его взбитым яйцом, в нескольких местах сделайте проколы вилкой и поставьте в горячую духовку на 30 минут.

Для начинки сварите оставшиеся яйца. Капусту мелко нашинкуйте, ошпарьте и обдайте холодной водой. В сковороду налейте масло, выложите капусту и обжарьте 15 минут. Добавьте яйца, соль и оставшийся сахар.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Требуется: 4 стакана муки, 10 ст. л. масла, луковица, 2 ст. л. сахара, 8 яиц, 25 г дрожжей, соль, 1,5 стакана молока, 1/2 кг грибов, 1 кг капусты.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто. Для начинки мелко нарежьте капусту, обдайте кипятком и холодной водой. Грибы отварите и нарежьте на мелкие кусочки, немного обжарьте в масле, добавьте капусту, мелко нашинкованный лук и тушите 15 минут. Сварите 4 яйца, мелко порежьте и добавьте в начинку. Перемешайте. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, выложите на него начинку, края соедините. Выпекайте в духовке 20–25 минут.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 300 г муки, 125 мл молока, 20 г дрожжей, 50 г сахарной пудры, 60 г растопленного сливочного масла, 10 крупных картофелин, 1 стакан измельченных шампиньонов, 2–4 луковицы, 1/4 стакана растительного или топленого масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Из половины молока, дрожжей, 10 г сахарной пудры и 50 г муки приготовьте закваску. Остальную муку смешайте с солью, просейте, добавьте оставшуюся сахарную пудру, сливочное масло, яйцо и закваску. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–1,5 часа бродить.

Для начинки отварите очищенный картофель в подсоленной воде, разомните его деревянной ложкой. В разогретом масле обжарьте шампиньоны и лук, добавьте специи и измельченную зелень, после чего смешайте с картофельным пюре.

Посыпьте мукой доску и раскатайте на ней готовое тесто в пласт, затем на одну его половину выложите начинку, а второй накройте. Защипните края, переложите на смазанный маслом противень, смажьте взбитым желтком и слегка наколите вилкой сверху. Выпекайте в горячей духовке.

ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

Требуется: по 300 г яблочного повидла и муки, лимон, 80 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, соль, лимонная цедра, 150 г сливочного масла, 3 яйца, сода, лимонная кислота на кончике ножа, 2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Муку смешайте с сахарной пудрой, ванильным сахаром и солью, просейте через сито на разделочную доску, добавьте измельченную цедру лимона, размягченное масло, яйца и погашенную в лимонной кислоте соду. Для этого по отдельности разведите соду и лимонную кислоту в 1 ст. л. воды, затем смешайте и быстро вылейте в тесто. Хорошо вымесив тесто, дайте ему полежать около 30 минут. Лимон пропустите через мясорубку и смешайте с повидлом. Тесто раскатайте в пласт, переложите на смазанный маслом противень. По краям пласта выложите витые жгуты, а сверху — ровным слоем начинку. Пирог можете украсить жгутами из теста, выложенными поверх начинки решеткой. Выпекайте в духовке.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Требуется: 3 яйца, 350 г сахара, 150 г сливочного масла, сода, лимонная кислота, 400 г муки, 3–4 ст. л. сметаны, 500 г творога, 1/2 стакана изюма, 1/4 стакана грецких орехов, ванилин.

Способ приготовления. Отделите 3 желтка и интенсивно взбейте их со 150 г сахара до растворения и увеличения массы в объеме. Затем добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте. Постепенно введите соду, лимонную кислоту, муку и вымесите тесто до однородной массы. Если оно получилось слишком густое, добавьте в него сметану. Для начинки растертый творог перемешайте с 3 взбитыми белками, 200 г сахара, изюмом и орехами. Тесто разделите на две половины. Первую выложите ровным слоем на смазанный маслом противень, сверху — творожную начинку, а затем — слой оставшегося теста. Выпекайте 35–40 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ

Требуется: 4 стакана муки, 8 ст. л. масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 25 г дрожжей, соль, 1 кг яблок, 3 ст. л. воды.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто. Для начинки яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевинку, порежьте на небольшие кусочки, положите в кастрюлю, засыпьте сахаром, добавьте воды и сварите густую массу. Затем вылейте ее на сковороду и поставьте в духовку на 30–40 минут.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

В ресторанах, трактирах и гостиницах Москвы, Санкт-Петербурга и других крупных городов большой популярностью пользовались «пушкинские пироги». Такое необычное название пироги получили из-за того, что, будучи в Пскове в гостях у друзей (Осиповых-Вульф), великий поэт и писатель А. С. Пушкин попробовал их пироги и пришел в такой восторг, что впоследствии даже подписывался в письмах к Осиповым-Вульф «Ваш яблочный пирог». Такое пристрастие к псковским пирогам стало известно в свете.

Когда поэт присутствовал на представлении романа «Евгений Онегин», разыгранного императорской семьей (императрица выступала в роли Татьяны, а император — Онегина), там подавались яблочные пироги, которые специально привезли из Пскова, чтобы порадовать поэта. С чьей-то легкой руки их стали называть пушкинскими.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока, 25 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, соль, 2 яйца.

Для начинки: 300 г картофеля, 20 г зелени, 3 ст. л. сметаны, 1/2 стакана молока, 2 луковицы, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. тертого хрена, соль, красный перец.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто на опаре. Картофель очистите, отварите, опустив в холодную подсоленную воду. Затем воду слейте, вместо нее добавьте кипящее молоко и растолките, чтобы получилось однородное пюре. Лук обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте перец, хрен, сметану и зелень. Остудите. Из теста сформуйте 15–18 шариков, в которые выложите начинку. Выпекайте пирожки при температуре 230–240 °С.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 25 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 400 г картофеля, луковица, 1/2 стакана молока, 30 г сливочного масла, соль, перец, 100 г маринованных грибов.

Способ приготовления. Сделайте картофельное пюре, заправив его горячим молоком, маслом и обжаренным до золотистого цвета луком. Маринованные грибы измельчите и смешайте с уже готовым пюре. Замесите пресное сдобное тесто, разделите его на 15–16 частей. Каждый шарик раскатайте, сформуйте пирожки и выложите на смазанный растительным маслом противень. Смажьте яйцом и проколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте при температуре 220–230 °С. до готовности.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ

Требуется: 10 картофелин, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, соль, мясной фарш, луковица, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Вареный картофель прокрутите через мясорубку, добавьте муку, яйцо, соль и перемешайте. Массу разделайте на кружки и начините мясным фаршем, смешанным со спассерованным луком, закрепите края теста и выложите на разогретую и смазанную маслом сковороду. Обжарьте с двух сторон. К пирожкам можете подать любой острый соус.

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ

Требуется: 500 г дрожжевого теста, 400 г капусты, соль, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, ло 10 г зеленого лука, петрушки и укропа.

Способ приготовления. Измельченную капусту потушите с растительным маслом, посолите. Через 5 минут, после того как капуста будет поставлена на огонь, постепенно влейте молоко. Яйца отварите вкрутую, очистите и порубите. Смешайте капусту, яйца, измельченную зелень. Из теста сформуйте пирожки, выложив в качестве начинки капусту. Дайте им расстояться и выпекайте 25–30 минут в умеренно разогретой духовке. Смажьте готовые пирожки сливочным маслом.

ПИРОЖКИ С ЛУКОМ

Требуется: 400 г дрожжевого теста, 600 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, по 10 г зеленого лука, петрушки и укропа.

Способ приготовления. Репчатый лук очистите, измельчите, немного подсолите и спассеруйте на сливочном масле. Зелень измельчите и соедините с луком. Затем раскатайте тесто, вырежьте форму под пирожки, положите начинку, края защипните. Пирожки смажьте яичным желтком и выпекайте около 25–30 минут.

ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ

Требуется: 500 г дрожжевого теста, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 50–60 г зеленого лука, соль, 5 яиц, 2 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Яйца отварите вкрутую, очистите и нарежьте кубиками. Репчатый лук очистите, измельчите и спассеруйте в сливочном масле. Зеленый лук измельчите. Все соедините, посолите, перемешайте, затем добавьте сливки. Вырежьте из теста кружочки, положите в центр начинку, края защипните. Выпекайте пирожки при температуре 210–220 °С. Затем смажьте сливочным маслом.

ПИРОЖКИ С МОРКОВЬЮ

Требуется: по 400 г дрожжевого теста и моркови, 2 ч. л. сливок, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. меда.

Способ приготовления. Морковь пропустите через мясорубку или натрите на терке, смешайте ее сначала с сахаром, затем со сливками и медом. Из дрожжевого теста сформуйте пирожки и выпекайте их в духовом шкафу при температуре 210–220 °С до готовности, предварительно смазав яичным желтком.

ПИРОЖКИ С РИСОМ

Требуется: 500 г муки, 500 мл молока, 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 200 г маргарина, 1/2 ч. л. сахара, соль.

Для начинки: 1,4 стакана риса, 2–3 ст. л. растительного масла, укроп.

Способ приготовления. Замесите опару. Для этого в дрожжи добавьте сахар, чуть-чуть муки, немного теплой воды. Поставьте в теплое место и подождите, пока масса не увеличится вдвое. Тем временем в муку вылейте молоко, разбейте яйца, добавьте размягченный маргарин, соль, а также готовую опару. Все перемешайте, замесите тесто. Дайте ему подняться. Сварите рис в кипящей подсоленной воде, откиньте его на сито. Добавьте к рису масло, соль, укроп и перемешайте. Тесто разделите на маленькие кусочки, раскатайте их и заполните рисом. Сверху смажьте взбитым яйцом и поставьте в духовку выпекаться.

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ

Требуется: 500 г муки, 1/2 л молока, 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, соль.

Для начинки: 500 г рыбного филе (судак, сом, карп), 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Тесто приготовьте опарным способом, дайте ему подняться. Филе рыбы нарежьте мелкими кусочками, посыпьте перцем, посолите и прожарьте на масле. Затем добавьте поджаренный лук, рубленый укроп и перемешайте. Из теста сформуйте пирожки, заправив его начинкой, и выпекайте в духовом шкафу 30–40 минут.

ПЛЮШКИ СДОБНЫЕ

Требуется: 3 стакана муки, 4 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 20 г дрожжей, соль, 1 стакан молока.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто. Скатайте из него небольшие шарики, уложите их на смазанный маслом противень. Поверхность плюшек смажьте яйцом, взбитым с 2 ст. л. сахара. Выпекайте в горячей духовке.

ПОНЧИКИ

Требуется: 7 стаканов муки, 6 ст. л. сахара, 1/3 стакана сливочного масла, 2 стакана молока, 3 яйца, корица, 60 г дрожжей, соль, 500 г жира для жаренья, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Молоко разогрейте и пустите в него дрожжи, хорошо перемешайте и постепенно введите остальные продукты — муку, сахар, растопленное масло, взбитые яйца и корицу. Постарайтесь вымесить тесто как можно лучше и оставьте его в теплом месте на 1–1,5 часа, чтобы оно подошло.

Готовое тесто выложите на стол, еще раз вымесите и скатайте длинный жгут средней толщины. Нарежьте его на маленькие кусочки величиной с куриное яйцо, сформуйте пончики и оставьте их на 15–20 минут, накрыв салфеткой, чтобы тесто подошло повторно. Пончики могут быть в форме шариков или колец. Перед жаркой стряхните с пончиков муку, так как при попадании в горячий жир она горит. Затем выкладывайте их в кастрюлю с разогретым жиром и обжаривайте со всех сторон. Готовые пончики складывайте в дуршлаг или на салфетку, чтобы с них стек лишний жир, а затем обваляйте в сахарной пудре.

ПРЯЖЕНЦЫ

Требуется: 4 стакана муки, 100 г растительного масла, 2,5 ст. л. сахара, 2,5 стакана молока, 4 яйца, 25 г дрожжей, соль, 300–400 г жира для жаренья, любая начинка.

Способ приготовления. Из мягкого дрожжевого теста слепите маленькие булочки, положите на посыпанную мукой поверхность и дайте настояться 10 минут. Каждую булочку немного раскатайте, в центр лепешки выложите начинку, защипните края. Дайте пирожкам постоять около 20 минут.

После этого выложите пирожки на сковороду, покрытую большим количеством жира, швом вниз и обжаривайте 5–7 минут, время от времени переворачивая каждый пирожок.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ

Требуется: 2 стакана муки, 300 г меда, 2–3 ст. л. растительного масла, 100 г измельченных орехов, 1 ч. л. пряностей, лимон, сода.

Способ приготовления. Ядра орехов хорошо измельчите, смешайте с медом, маслом, пряностями, натертой на мелкой терке цедрой лимона вместе с мякотью. Массу перемешайте до однородности, всыпьте смешанную с содой муку, замесите тесто. Можете добавить ложку какао.

Тесто раскатайте, вырежьте формочкой различные прянички и выпекайте в духовке.

ПРЯНИКИ ПЕЧАТНЫЕ

Требуется: 2,5 стакана ржаной муки, 1 стакан меда, по 1/3 стакана сахара и спирта, цедра 1/3 апельсина, корица, гвоздика, мускатный орех, душистый перец.

Способ приготовления. Мед вскипятите, слегка остудите, вмешайте пряности, растертую цедру апельсина. Взбивая смесь лопаткой, постепенно добавьте сахар, спирт, муку, а когда масса остынет, вымесите тесто. После этого тесто обработайте, складывая и растягивая его до тех пор, пока не побелеет. Оставьте его в прохладном месте на 20–30 минут.

Затем слепите круглые пряники и выпекайте на посыпанном мукой противне 15 минут.

ПРЯНИКИ ТУЛЬСКИЕ

Требуется: 2, 5 стакана муки, 1/2 стакана картофельного крахмала, 1,4 стакана меда, по 2/3 стакана сахара и ядрышек сладкого миндаля, по 1 ч. л. молотой корицы, гвоздики и мускатного ореха.

Способ приготовления. Мед вскипятите до красноватого цвета, добавьте сахар, миндаль, пряности и проварите. Муку перемешайте с крахмалом, постепенно добавляя мед. Вымесите густое тесто, раскатайте его в пласт толщиной 1–2 см и нарежьте прямоугольные пряники.

Затем украсьте их миндалем, вдавив половинки ядрышек в сырой пряник. Смажьте пряники медом, уложите на посыпанный мукой противень и выпекайте 15 минут.

ПЫШКИ СДОБНЫЕ

Требуется: 1 кг муки, 2,5 стакана молока, 200 г масла, 2–3 яйца, 1 стакан сахара, 30 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. В кастрюлю влейте теплое молоко и растворите в нем дрожжи. Всыпьте половину муки и хорошо размешайте, чтобы не было комков. Кастрюлю накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара подойдет, добавьте остальные продукты. Снова замесите тесто и поставьте подходить в теплое место.

Когда его объем увеличится в 2 раза, выложите его на стол и разделите на небольшие шарики массой примерно 50 г. Слегка смажьте пышки маслом. Выложите их на смазанный маслом противень и поставьте в разогретую духовку на 15–20 минут для выпекания.

ПЫШКИ ТРАКТИРНЫЕ

Требуется: 1 кг муки, 2,5 стакана рисового отвара, 200 г маргарина, 2 яйца, 2/3 стакана сахара, 30–40 г дрожжей, мак, соль.

Способ приготовления. В кастрюлю влейте теплый рисовый отвар и разведите в нем дрожжи. Добавьте 1/2 кг муки и замесите тесто без комков. Накройте кастрюлю полотенцем и поставьте опару в теплое место подходить.

Когда тесто подойдет, добавьте остальные ингредиенты и опять вымесите тесто. Дайте ему постоять. Когда его объем увеличится в 2 раза, выложите тесто на стол и разделите на кусочки весом примерно в 50 г. Придайте им шарообразную форму. Противень смажьте маслом и выложите на него пышки. Поставьте их в разогретую духовку на 15–20 минут для выпекания.

РАССТЕГАЙ С БАРАНИНОЙ

Требуется: 400 г филе баранины, по 100 г говядины и свинины, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. сметаны, луковица, картофелина, 500 г муки, 3 яйца, 35 г дрожжей, 2 стакана молока, соль, 3 ч. л. сахара, красный перец.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте 3 взбитых яйца, соль, сахар и перемешайте. Всыпьте просеянную муку, замесите не очень крутое тесто. Мясо очистите от жилок и пленок (баранина и говядина для расстегая желательна постная, а свинина — жирная) и пропустите через мясорубку вместе с очищенной картофелиной и луковицей. В фарш добавьте сметану, соль, хорошо перемешайте.

Тесто разделите на 4 части, каждую раскатайте в форме овала, выложите фарш и защипните края, оставив открытой середину. Отставьте тесто на 10 минут расстаиваться, затем смажьте яичным желтком и выпекайте в раскаленной до 180 °С духовке 40–45 минут.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

В одном из московских трактиров в Кузнецком переулке, который держал любимец актеров Щербаков, подавались расстегаи с мясом. Каждый такой расстегай был величиной с тарелку и стоил вместе с бульоном 15 копеек. Ого и привлекало к Щербакову бедных актеров, которые в период безденежья питались в основном одними расстегаями. Посещали этот трактир и известные писатели, в том числе А. Н. Островский.

РАССТЕГАЙ С ГОВЯДИНОЙ

Требуется: 700 г внутренней говяжьей вырезки, 50 г топленого масла, 4 ст. л. сливок, луковица, 6 яиц, 500 г муки, 35 г дрожжей, 2 стакана молока, соль, 3 ч. л. сахара, красный перец.

Способ приготовления. Замесите тесто, как для расстегая с бараниной. Говядину порежьте, очистив от пленок, пропустите через мясорубку. На разогретую сковороду выложите топленое масло, измельченный лук и мясо. Все это немного потушите, затем еще раз пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, крутые и измельченные яйца и сливки. Из теста (поднявшегося в 3 раза больше первоначального объема) раскатайте пласт в форме овала, толщиной около 1/2 см. Выложите остывший мясной фарш и защипните края теста, оставив серединку открытой. Готовый расстегай положите на смазанный топленым маслом противень и оставьте на 10–15 минут. Выпекайте при температуре около 210–220 °С. Готовые изделия смажьте сливочным маслом.

РАССТЕГАЙ СО СВИНИНОЙ

Требуется: 500 г свинины, 100 г говядины, 2 ст. л. сливок, луковица, 2 зубчика чеснока, 4 яйца, 1/2 ч. л. мускатного ореха, соль, черный перец.

Способ приготовления. Свинина для начинки не должна быть слишком жирной. Мелко порубите мясо, обжарьте его 7–8 минут на сковороде. Пропустите через мясорубку, посолите, добавьте мускатный орех, перец. Лук, чеснок очистите и измельчите. Лук обжарьте в оставшемся после мяса жире до золотистого цвета. Соедините лук и чеснок с фаршем. Яйца отварите вкрутую и порубите. Влейте в готовый фарш сливки и размешайте.

Тесто приготовьте, как и для расстегаев с говядиной. Разделите его на 4–5 частей, сформуйте шарики и оставьте на 5 минут. Раскатайте тесто, положите фарш. Смажьте расстегаи яичным желтком и дайте расстояться 7–8 минут. Выпекайте 30–40 минут в разогретой духовке.

РАССТЕГАЙ «ПО-ПОПОВСКИ»

Требуется: 1 кг дрожжевого теста, по 1/2 стакана муки и воды, 30 г масла, 700 г любой начинки, яйцо.

Способ приготовления. Тесто раскатайте и вырежьте из него кружочки. На каждый из них положите фарш, защипните кружочки пальцами так, чтобы серединка оставалась открытой. Уложите пирожки близко друг к другу на противень, смазанный маслом, и дайте им настояться 10 минут в теплом месте. Затем смажьте их яйцом и поставьте в хорошо разогретую духовку. Держите при температуре 220 °С три минуты, затем убавьте огонь и выпекайте еще 25 минут. После этого выньте расстегаи из духовки и подавайте горячими с икрой и сливочным маслом.

РАССТЕГАЙ С ГРИБАМИ

Требуется: по 100 г сушеных грибов и квашеной капусты, 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, соль, перец черный молотый, 400 г муки, 30 г дрожжей, 2 яйца, 1,5 стакана молока.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, через несколько минут добавьте муку и замесите тесто. Когда оно поднимется один раз, добавьте два желтка, соединенные с 2 ст. л. растопленного сливочного масла. Хорошо размешайте тесто деревянной ложкой. Грибы отварите, откиньте на дуршлаг и промойте. Лук и отварные грибы мелко порубите и обжарьте все в оставшемся масле. Охлажденную смесь посолите, поперчите и соедините с квашеной капустой. Когда тесто поднимется во второй раз, раскатайте его в тонкий лист и, добавив грибную начинку, сформуйте расстегай (один или несколько) с открытой серединкой. Дайте тесту еще 10 минут расстояться и выпекайте, смазав белком, в разогретом духовом шкафу.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Традиционно расстегаи подавались к ухе. Если пирог был большого размера, его разрезали на кусочки. Расстегаи требовали особого подхода в приготовлении, особой ловкости и знаний. Искусным мастером их приготовления был «патриарх» половых тестовского трактира Кузьма Павлович. Кузьма Павлович заслужил столь почетное «трактирное звание» благодаря своему таланту великолепно готовить, и не только расстегаи. Он изобрел массу собственных рецептов, любил совершенствовать приготовление и состав традиционных русских блюд, отчего пища, сделанная его руками и с фантазией, становилась особенно вкусной и пользовалась большим спросом.

РЕЗНИКИ

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 6 яиц, 1 ст. л. сахара, соль, 150 г растительного масла, 200 г свежих грибов.

Способ приготовления. На деревянную доску небольшим холмиком просейте муку. Сделайте в ней небольшое углубление, выложите 2 ст. л. масла, сметану, соль, сахар, вбейте 2 яйца и быстро замесите тесто. Выложите его на тарелку, накройте чистым полотенцем и поставьте в прохладное место на 40 минут. Приготовьте начинку из обжаренных в масле грибов и 4 сваренных вкрутую яиц. Грибы и яйца порежьте крупными кусками. Из теста раскатайте небольшие прямоугольники, в центр которых положите начинку. Сложите их конвертиком. Выпекайте пирожки на смазанном маслом противне в горячей духовке 15 минут.

РЫБНИК

Требуется: 500 г муки, 1/2 л молока, 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 200 г маргарина, соль, сахар по вкусу.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 2 картофелины, 3 ст. л. сливочного масла, лук, перец, соль. Способ приготовления. Замесите опарное тесто. Сделайте из него две лепешки круглой и прямоугольной формы. Нижняя лепешка должна быть чуть-чуть тоньше. На нее положите слой тонко нарезанного сырого картофеля, посыпанные солью и перцем куски рыбного филе, тонко нарезанный лук. Все сбрызните маслом и накройте второй лепешкой. Края лепешек соедините, смажьте пирог яйцом и поставьте в духовку выпекаться.

СОЧЕНЬ

Требуется: 200 г сметаны, 2 стакана муки, яйцо, соль.

Для начинки: 350 г говядины, 2 яйца, луковица, 70 г ветчины, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Замесите негустое, мягкое тесто. На час поставьте его в холодильник. Мясо пропустите через мясорубку. Лук и ветчину мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую и порубите. Сковороду смажьте маслом и разогрейте. Обжарьте на ней лук до золотистой корочки, добавьте к нему мясо и ветчину. Когда фарш будет готов, положите яйца, молоко, соль и перец.

Тесто разделите на куски весом около 70 г. Сделайте из них лепешки, в центр которых положите начинку. Защипните края. По форме сочень должен напоминать полукруг. Обжаривайте его в горячем растительном масле.

СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 500 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яблок, 400 г сахара, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто на воде, добавьте 50 г сливочного масла и соль, хорошо разотрите тесто и разделите его на две части, дайте выстояться 15 минут. Каждую часть раскатайте и растяните скалкой по поверхности стола. Оставьте на 10 минут, после чего снова растяните его как можно тоньше.

Как только тесто подсохнет, всю его поверхность сбрызните разогретым сливочным маслом. Распределите начинку из протертых яблок с сахаром и сверните тесто в батон, смажьте его маслом. Выпекайте на небольшом огне в духовке 20–30 минут.

СЫРНИКИ

Требуется: 500 г творога, 100 г сметаны, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 1/2 стакана муки, ванильный сахар, соль, 100 г растительного или топленого масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Творог пропустите через мясорубку или протрите через сито. Смешайте его с мукой, солью, ванилином и яйцами, растертыми с сахаром. Массу хорошенько вымесите и сделайте небольшие лепешки. Затем каждую обваляйте в муке и обжарьте в масле с двух сторон до образования румяной корочки. Готовые сырники посыпьте сахарной пудрой. Подавайте к столу со сметаной или вареньем.

ШАНЕЖКИ

Требуется: 400 г муки, 150 г молока, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 6 картофелин, 1/2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления. Из муки, молока, сливочного масла и яйца приготовьте сдобное опарное тесто. Раскатайте из него несколько круглых лепешек. Уложите их на противень и дайте тесту подняться.

Отварной горячий картофель потолките, добавьте яйцо, горячее молоко и сметану. Тщательно все перемешайте. Можете добавить обжаренный лук. В поднявшихся лепешках сделайте углубление и положите в него картофель. Выпекайте в духовке до появления золотистой корочки.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Требуется: 500 г муки, 250 г маргарина, 2–3 желтка, 3/4 стакана сахарной пудры, пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 8 яблок, 1 ст. л. ягод из варенья или густого джема.

Способ приготовления. Просейте муку на большую разделочную доску, добавьте остальные продукты, быстро замесите тесто. Готовое тесто заверните в целлофан и положите на 30 минут в нижнюю часть холодильника. Затем достаньте его, разделите на отдельные порции, раскатайте каждую в пласт толщиной 0,5 см, вырежьте квадраты, положите в каждый по половинке очищенного от кожуры и семечек яблока. В углубление яблока положите немного варенья, после чего заверните уголки квадрата внутрь таким образом, чтобы было видно варенье. Осторожно лопаточкой перенесите яблоко на лист. Испеките в горячей духовке до золотистого цвета. Снова воспользовавшись лопаточкой, готовые яблоки осторожно снимите с листа, чтобы не рассыпалось тесто. Сверху украсьте их сахарной пудрой.

Глава 7
СЛАДКИЕ БЛЮДА

Глава 7. СЛАДКИЕ БЛЮДА

КАША ГУРЬЕВСКАЯ С ФРУКТАМИ

Требуется: 500 г свежих фруктов (яблоки, груши, бананы и т. д.), 1/2 л воды, 2 ст. л. манной крупы, пряности (корица, ванилин и т. д.), 2–3 ч. л. сахара.

Способ приготовления. В кипящую воду положите очищенные и крупно нарезанные фрукты, пряности и сахар. Затем всыпьте крупу и доведите до готовности, тщательно помешивая и постепенно убавляя огонь. Выложите готовую кашу в охлажденную кастрюлю или форму.

Подавайте к столу в маленьких чашечках, украсив сверху свежими или консервированными фруктами и ягодами. К каше можете подать сладкое молоко или молочный коктейль.

КАША ГУРЬЕВСКАЯ СО ВЗБИТЫМИ ЯЙЦАМИ

Требуется: 100 г яблочного или абрикосового пюре, 2,5 стакана сахара, 1/2 стакана манной крупы, 700 г воды, 3 белка.

Способ приготовления. В кастрюлю среднего размера положите яблочное или абрикосовое пюре, сахар, залейте горячей водой, размешайте и варите несколько минут, после чего процедите. Приготовленный сироп вновь нагрейте до кипения, помешивая, введите в него манную крупу, проварите 5–6 минут.

Полученную массу охладите, добавьте в нее взбитые с сахаром белки, поставьте на лед и снова взбейте миксером до образования пены.

КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Требуется: 250 г клубники, 2 желтка, 1 ст. л. сахара, 1/4 л сливок, 1 ч. л. крахмала.

Способ приготовления. Клубнику протрите через сито. Смешайте половину порции сливок с крахмалом, добавьте оставшиеся сливки, предварительно разогрев их, а затем доведите до кипения.

Разотрите желтки с сахаром и постепенно введите сливки, а затем — протертую клубнику. Сосуд со сладким соусом погрузите в холодную воду и помешивайте в процессе охлаждения. Подавайте блюдо охлажденным.

КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ

Требуется: 750 г клубники, 25 г миндального ликера, 150 г полу горького шоколада, 400 г ванильного мороженого, бисквитное печенье в виде палочек, расширяющихся на концах.

Способ приготовления. Клубнику промойте, обсушите. У половины ягод удалите листики. Ягоды без листиков сбрызните миндальным ликером и оставьте пропитываться на 15 минут.

Шоколад поломайте на крупные кусочки и растопите на среднем огне на водяной бане. Время от времени помешивайте. Ягоды с листиками наколите на деревянные зубочистки и обмакните в растопленный шоколад, после чего удалите зубочистки.

Клубнику в шоколаде подавайте вместе с ягодами, политыми миндальным ликером, и шариками мороженого.

КЛУБНИКА С ХЛОПЬЯМИ

Требуется (на 1 порцию): по 3 ст. л. овсяных хлопьев и воды, 300 г свежей клубники, по 1 ст. л. сгущенного молока и пчелиного меда (или сахара), 1/2 лимона, 1 ст. л. тертых орехов.

Способ приготовления. Овсяные хлопья замочите в воде на ночь. Клубнику переберите, промойте и пропустите через мясорубку. Все компоненты перемешайте (можно миксером). Десерт посыпьте тертыми орехами.

КОЗИНАКИ ПОДСОЛНЕЧНЫЕ

Требуется: 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 стаканов семечек подсолнечника.

Способ приготовления. Семечки подсолнечника промойте, высушите и поджарьте на сухой сковороде без соли. Затем очистите их. Растопите в миске масло и всыпьте в него сахар.

Держите массу на огне до тех пор, пока она не станет коричневой. Добавьте семечки и хорошо все перемешайте. Влейте горячие козинаки в формы и оставьте остудиться.

КОЗИНАКИ ОРЕХОВЫЕ

Требуется: 150 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара и меда, 4 стакана орехов.

Способ приготовления. Орехи (грецкие или лесные) очистите от скорлупы, разрежьте ядрышки на несколько крупных частей. Растопите масло, всыпьте в него сахар и подогрейте массу до появления пузырьков. Влейте мед, добавьте орехи, все хорошо перемешайте и снова проварите 3–4 минуты. После этого влейте козинаки в формы и остудите.

КОНФЕТЫ ИЗ КЛЮКВЫ

Требуется: 1 яичный белок, 200 г сахара, 1 ст. л, лимонного сока, 1/2 кг клюквы.

Способ приготовления. Яичный белок соедините с сахаром и разотрите деревянной ложкой добела. Затем добавьте лимонный сок и мешайте, пока масса не загустеет. Ягоды клюквы вымойте и высушите, самые крупные обваляйте в получившейся глазури и выкладывайте на блюдо, смазанное воском или свежим несоленым сливочным маслом.

Когда ягоды высохнут, сложите конфеты в банку, но долго их не храните.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Особое пристрастие питал А. С. Пушкин к такой в наше время незаслуженно забытой сладости, как конфеты из клюквы. По воспоминаниям современников, он попробовал это лакомство в одном трактире, и оно ему так понравилось, что он сумел достать рецепт конфет и не раз после этого ел их дома. Так, например, в воспоминаниях Е. Е. Синицыной записано: «…по вечерам часто угощали Александра Сергеевича клюквой, которую он особенно любил. Клюкву с сахаром обыкновенно ставили ему на блюдечке».

КРЕМ ОРЕХОВЫЙ

Требуется: 250 г сливочного масла, 135 г сахарной пудры, 1/2 банки сгущенного молока с сахаром, 2–3 г ванильной пудры, 1/2 стакана жареных орехов, 1–2 ст. л. варенья из черной смородины или джема.

Способ приготовления. Масло, нарезанное тонкой стружкой, постепенно опустите в емкость электромиксера со специальной насадкой, предназначенной для взбивания пенных структур. Сначала взбейте при малых оборотах насадки, затем частоту вращения увеличьте, постепенно добавляя в масло сахарную и ванильную пудры, сгущенное молоко. Продолжайте взбивать 7—10 минут.

Добавьте в густую массу жареные орехи, растертые с сахарной пудрой. В качестве наполнителя в крем также можно положить варенье из черной смородины или джем из любых фруктов или ягод.

Готовый крем должен иметь пышную структуру, глянцевую поверхность и плотно удерживаться на деревянной лопатке. Этот вариант сливочного крема очень хорошо использовать для художественной отделки торта.

МАРМЕЛАД «КУПЕЧЕСКИЙ»

Требуется: 1 кг яблок, 800 г сахара, 300 г грецких орехов.

Способ приготовления. Яблоки очистите от сердцевины и запеките в духовке. Затем протрите их через сито. Добавьте сахар, тертые грецкие орехи и перемешайте. Варите на огне до загустения (примерно 7—10 минут). Остудите и разложите в формочки.

МОЧЕНАЯ МОРОШКА

Требуется: 10 кг морошки, 1/2 стакана рома.

Способ приготовления. Ягоды переберите, вымойте. Бочонок для мочения также тщательно промойте, вытрите насухо и влейте в него ром. Немного взболтайте, чтобы ром смочил все его стенки. Всыпьте перебранную морошку, залейте ее водой. Бочонок закупорьте, засмолите. Через 3–6 месяцев моченая морошка будет готова к употреблению. Чтобы сделать ее сладкой, на каждый 1 кг ягоды вам потребуется 1 кг сахара. Высыпьте сахар на блюдо, сверху высыпьте морошку и осторожно перемешайте. Подавайте сладкую морошку с колотым льдом.

ОГУРЦЫ С МЕДОМ

Требуется: 2 свежих огурца, 1/2 стакана меда, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления. Помойте и очистите огурцы от кожицы и семян, порежьте на небольшие дольки и положите их в мед, смешанный с ванилином. Держите огурцы в меде 2 дня в холодном месте, затем подавайте.

ОМЛЕТ ВАНИЛЬНЫЙ

Требуется: 8 яиц, 200 г сахарной пудры, 50 г рома, 60 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, ванилин.

Способ приготовления. Отделите желтки и разотрите их с 150 г сахарной пудры до образования густой белой массы. Белки взбейте отдельно в крепкую пену, затем добавьте к ним оставшуюся сахарную пудру и продолжайте взбивать. Смешайте желтки с белками, добавьте муку, ром и слегка помешайте. Распустите в сковороде масло, вылейте туда смесь и выпекайте в духовке 10–15 минут, пока омлет не поднимется и не зарумянится.

ОМЛЕТ С ИЗЮМОМ

Требуется: 4 яйца, 50 г сахарной пудры, соль, маргарин или жир для жаренья, по l/3 стакана темного и светлого изюма.

Способ приготовления. Яичные желтки, сахар и соль разотрите до белого цвета, добавьте муку и взбитые в густую пену белки, перемешайте. Положите размоченный изюм. Разогрейте и смажьте жиром сковороду, вылейте на нее массу и выпекайте в духовке до готовности.

ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ

Требуется: 4 яйца, по 1/2 стакана молока и измельченных орехов, 4 ст. л. муки, горсть размоченного изюма, соль, сахар, мускатный орех, 1 ст.л. сахарной пудры, сливочное масло для жаренья.

Способ приготовления. Яйца взбейте в крепкую пену, затем разведите молоком, перемешайте и частями добавляйте в муку, чтобы не образовались комочки. Положите соль, сахар, мускат, изюм и орехи. Сковороду разогрейте, распустите масло и вылейте смесь. Выпекайте, закрыв крышкой, на среднем огне. Готовый омлет посыпьте сахарной пудрой.

ОМЛЕТ С ФРУКТАМИ

Требуется: по 1 стакану муки и молока, 4 яйца, соль, 1/2 стакана сахара, кардамон, корица, лимонная цедра, 300 г любых фруктов (яблоки, сливы, вишни, груши, абрикосы, персики, клубника и др.).

Способ приготовления. Яйца хорошенько разотрите с сахаром до растворения, затем разведите молоком, добавьте соль, корицу, кардамон и измельченную лимонную цедру, после чего понемногу введите муку. Фрукты промойте, очистите от кожуры и удалите косточки, порежьте небольшими дольками. Кусочки фруктов положите в тесто и хорошо перемешайте. Выпекайте омлет в несколько приемов, переворачивая его с одной стороны на другую.

ОМЛЕТ САХАРНЫЙ

Требуется: 5 яиц, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 100 г сливок, 1 ст. л. масла для смазки формы. Способ приготовления. Отделите яичные желтки и разотрите их с сахаром, просейте в полученную смесь муку. Добавьте взбитые сливки и белковую пену. Смажьте маслом форму, перелейте в нее смесь и выпекайте в предварительно разогретой духовке 10–15 минут.

ПАСТИЛКИ ОРЕХОВЫЕ

Требуется: 250 г густой сметаны, 1/2 л молока, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. желатина, 1 ч. л. ванильного сахара, 200 г орехов, 3 ст. л. воды.

Способ приготовления. Желатин замочите в холодной воде. Разотрите яйца с сахаром, постепенно вливая подогретое молоко. Полученную смесь нагрейте на водяной бане до загустения. Добавьте желатин и ванильный сахар. Массу поместите в холодильник, но не замораживайте. Тем временем взбейте сметану, добавьте измельченные орехи, смешайте с общей смесью и разлейте в формочки. Поставьте в холодильник до загустения.

ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВОЕ

Требуется: по 200 г сухого печенья и грецких орехов, 150 г сливочного масла, по 2 ст. л. какао и воды, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Печенье измельчите в порошок, орехи мелко порубите. В небольшой кастрюльке смешайте сахар и какао, влейте растопленное масло, воду, взбитое яйцо. Все перемешайте и поставьте на огонь. Когда масса закипит, добавьте размолотое печенье, орехи, не переставая мешать. Затем снимите с плиты, тут же переложите в целлофановый мешочек или в фольгу, придайте форму колбаски и дайте застыть. Когда масса застынет, порежьте ее на порционные кусочки.

ПОМАДКИ СЛИВОЧНЫЕ

Требуется: 6 ст. л. сливок, 100 г сахара, ванилин.

Способ приготовления. Сахар всыпьте в кастрюлю, залейте горячими сливками и перемешайте до полного растворения. Поставьте кастрюлю на сильный огонь и варите без помешивания. Как только сироп начнет закипать, снимите образовавшуюся на поверхности пену, накройте крышкой и варите до готовности. В конце варки добавьте ванилин. Сироп быстро охладите, а затем взбейте до белой пены.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Впервые помадки, леденцы и другие сладости, приготовленные на сахаре, появились в меню патриаршего обеда лишь в 1671 году. А первый рафинадный завод в России был основан купцом Вестовым в Москве в начале XVIII века.

ПОМАДКИ ШОКОЛАДНЫЕ

Требуется: 100 г мелкого просеянного сахара, 3 ст. л. воды, 1 ч. л. какао или 100 г шоколада, ванилин.

Способ приготовления. Из воды и сахара сварите густой сироп, в конце варки добавьте ванилин. Шоколад нарежьте мелкими кубиками и растопите в горячем сиропе. Помадку разлейте в небольшие мисочки.

ПУДИНГ ШОКОЛАДНЫЙ

Требуется: 1 л молока, 1/3 стакана сахара, по 100 г сливочного масла и манной крупы, 4 яйца, 200 г горького шоколада, ванилин, кардамон, 2 ст. л. сахарной пудры, соль.

Способ приготовления. Сварите манную кашу на молоке, добавив в нее масло, соль и сахар. Охладите, вмешайте желтки и взбитые в крепкую пену белки, растопленный на водяной бане шоколад, ванилин и кардамон. Массу выложите в форму и выпекайте в духовке 30 минут. Готовый пудинг посыпьте сахарной пудрой и шоколадной стружкой.

ПУДИНГ ВАНИЛЬНЫЙ

Требуется: 1/2 л молока, 100 г сахара, 3 ст. л. манной крупы, соль, лимонная цедра, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления. Половину молока вскипятите, добавив сахар, лимонную цедру, ванилин и соль. В остальное молоко всыпьте манную крупу, влейте все в горячее молоко и варите до готовности на слабом огне. Полученную массу разложите в охлажденные формочки. Готовое суфле украсьте кусочками фруктов, шоколада, желе и сахарной пудрой.

ПУДИНГ ОРЕХОВЫЙ

Требуется: 300 г творога, по 100 г сливочного масла, сметаны и манной крупы, 1/2 л молока, 4 яйца, 50 г панировочных сухарей, 1/2 стакана сахара, по 1/4 стакана грецких орехов и миндаля, горсть темного изюма или кураги, соль.

Способ приготовления. Сварите густую манную кашу на молоке, смешайте ее с растертым творогом, сметаной, яйцами, размягченным маслом, сахаром и солью. Массу хорошенько вымешайте и добавьте в нее измельченные орехи и размоченный изюм, затем выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запеките в духовке.

ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

Требуется: 2 кг зрелой крупной вишни, 1 бутылка коньяка, 2 стакана воды, 3 стакана мелкого сахара.

Способ приготовления. Вишню промойте, залейте коньяком и оставьте на два дня, после чего коньяк слейте. Сварите густой сироп из воды, сахара и двух рюмок коньяка, остудите и залейте ягоды.

СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ

Требуется: 100 г сливок, 3 ст. л. сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления. Сливки интенсивно взбейте с сахарной пудрой и ванилином до образования однородной густой белой массы, которая не оседает. Взбитыми сливками вы можете украсить любой десерт, а также кондитерские изделия.

СУФЛЕ ВАНИЛЬНОЕ

Требуется: 1/2 л молока, 30 г ванильного сахара, 3 яйца, по 100 г сахарной пудры и изюма, шоколад.

Способ приготовления. В горячем молоке разведите сахар и доведите его до кипения. Отделите яичные белки, взбейте их в крепкую пену, добавьте 1 ч. л. сахарной пудры и еще раз как следует взбейте. Полученную пену чайной ложкой переложите в кастрюлю с кипящим молоком, чтобы получились клецки. Готовые клецки выньте шумовкой и охладите.

Затем отдельно размешайте в небольшом количестве молока оставшиеся сахар и желтки, полученную массу вылейте в кипящее молоко и помешивайте, пока крем не загустеет. В крем положите размоченный изюм. Суфле полейте кремом.

СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ

Требуется: 300 г творога, 50 г сливочного масла, 3–4 яйца, 3/4 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 50 г растительного масла, 2 ст. л. манной крупы.

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром, добавьте молоко и поставьте на огонь. Смесь не доводите до кипения и постоянно помешивайте. Введите манную крупу и немного проварите, после чего охладите и соедините с протертым творогом, сливочным маслом и половиной сметаны.

Всю массу хорошо вымесите и выложите в формочки, смазанные растительным маслом, после чего доведите до готовности на пару. Оставшуюся сметану смешайте с сахарной пудрой (из 2 ст. л. сахара), взбейте в густую пену и выложите на каждую порцию суфле.

СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ

Требуется: 7–8 яблок, 50 г растительного масла, 80 г сливочного масла, 6 яиц, 3 ст. л. манной крупы, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока.

Способ приготовления. Яблоки очистите и пропустите через мясорубку, соедините с манной крупой, сахаром и сырыми желтками, добавьте половину растопленного сливочного масла и взбитые в крепкую пену белки.

Все это слегка помешайте, выложите в смазанные растительным маслом формочки и на пару доведите до готовности.

Суфле подается к столу с маслом.

ТВОРОГ «БАРСКИЙ»

Требуется: 500 г творога, по 200 г изюма и кураги, 2 апельсина, 100 г измельченных грецких орехов, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Измельчите курагу и орехи, смешайте с сахаром и изюмом и всыпьте в творог. Тщательно перемешайте. Аккуратно разделите апельсины на дольки, каждую дольку разрежьте острым ножом (над творогом) на две части и смешайте с творогом. Подавайте охлажденным.

ТВОРОГ «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»

Требуется: 1/2 кг творога, 2 яичных желтка, 3–4 ст. л. крестьянского сливочного масла, 2–3 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Творог разомните с сахаром. Добавьте яичные желтки и хорошо размешайте. Масло растопите и добавьте к творожной массе.

Творог по-крестьянски готов.

ТВОРОГ «ПО-МОСКОВСКИ»

Требуется: 1/2 кг творога, 2 яичных желтка, 2–3 ч. л. сахара, 50 г грецких орехов, 2 ст. л. сметаны, 2/3 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Творог протрите через сито. Яичные желтки взбейте и добавьте к творогу. Сметану, сахар, ванилин и орехи перемешайте и прибавьте туда же. Все еще раз хорошо перемешайте.

Творог по-московски готов!

ТВОРОГ «ПО-ПИТЕРСКИ»

Требуется: 1/2 кг творога, 1–2 ч. л. сахара, 50 г изюма, 2–3 ст. л. сметаны, 1/3 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Творог протрите через сито и добавьте к нему сметану, ванилин и сахар. Тщательно все перемешайте. Изюм вымойте и оставьте его на 15 минут в теплой или горячей воде. Положите его в творог и тщательно перемешайте.

ТВОРОГ С КЛУБНИКОЙ

Требуется: 500 г творога, 200 г свежей клубники, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Промойте клубнику и хорошо просушите. Смешайте творог с сахаром. Подавайте его в плошках с несколькими ягодами клубники. Можете подать клубнику отдельно, посыпав сахаром или сахарной пудрой.

ТВОРОГ С КУРАГОЙ

Требуется: 500 г творога, 200 г кураги, 100 г сахара.

Способ приготовления. Промойте курагу и замочите на 60 минут в кипятке. Затем слейте воду, просушите плоды и измельчите ножом. Смешайте измельченную курагу с сахаром и заправьте ею творог. К творогу подайте сметану.

ТЫКВА ПЕЧЕНАЯ

Требуется: 1 тыква, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. Тыкву среднего размера разрежьте пополам, очистите от зерен и смажьте изнутри медом. Накройте верхней половинкой нижнюю и поставьте тыкву на противне в предварительно разогретую духовку на 30–40 минут. Самая вкусная печеная тыква получается в печи. Можете подать ее, порезав на дольки, с маслом и сметаной.

ТЫКВА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ЯБЛОКАМИ

Требуется: 2 тыквы, 1 стакан длинного риса, 1 кг яблок, 500 г молока, 300 г сливок, по 100 г сахарной пудры и меда, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Небольшие тонкостенные тыквы помойте, острым ножом отделите верхние части и у каждой выньте сердце-вину. Смажьте каждую тыкву изнутри медом. Рис переберите, тщательно промойте в холодной воде, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она его покрывала. Слегка подсолите и варите на умеренном огне до полуготовности. Затем влейте в рис молоко и варите, добавив сахар, до готовности.

Яблоки очистите и удалите сердцевину, порежьте дольками и смешайте с рисом. Сливки взбейте в крепкую пену с сахарной пудрой и смешайте с рисом. Начините тыквы рисово-яблочной начинкой, прикройте «крышечками» и поставьте их в разогретую духовку на 30 минут.

ФРУКТЫ ЗАСАХАРЕННЫЕ

Требуется: 1 кг различных фруктов и ягод (дольки лимона, апельсина, яблока и груши, сливы, абрикосы и вишни без косточек, брусника, виноград, клюква, земляника и т. д.), 1 стакан мелкого сахара, 50 мл воды, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Подготовьте фрукты и ягоды. Крупные плоды порежьте на дольки. Сварите жидкий сироп из воды и сахара. Не снимая кастрюлю с огня, всыпьте в сироп часть фруктов и ягод и тут же достаньте их с помощью специальной ложки. Затем обваляйте в сахарной пудре, выложите на противень и немного подсушите в духовке. Засахаренные фрукты и ягоды вы также можете использовать для украшения кондитерских изделий.

ФРУКТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Требуется: 1 кг подготовленных фруктов и ягод, 4 яичных белка, 2 стакана мелкого просеянного сахара, 3 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Белки разотрите с сахаром деревянной ложкой, потом добавьте лимонный сок и вымешивайте массу до тех пор, пока она не загустеет и не станет однородной. Обмакните дольки фруктов и ягоды в глазурь и уложите их на блюдо, смазанное воском. Дайте фруктам обсохнуть и подавайте к столу.

ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ

Требуется: яблоки, листья смородины, на 10 л воды — 400 г сахара или 600 г меда, 3 ст. л. соли.

Способ приготовления. Дно кадки укройте слоем листьев смородины, на них положите слой яблок, снова положите слой листьев и т. д. Закончите слоем листьев.

Приготовьте сладкую воду для заливки. Разведите в воде сахар и соль и прокипятите. Затем охладите и залейте этим раствором яблоки. Поставьте их в холодное место. Через 30–40 дней яблоки будут готовы.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Требуется: 6 яблок, 150 г брусники, 4–6 ст. л. сахара.

Для сиропа: 250 г воды, по 150 г сахара и брусники, сердцевины яблок.

Способ приготовления. Яблоки промойте, выемкой вырежьте сердцевину так, чтобы не было сквозного отверстия. Бруснику переберите, промойте, смешайте с сахаром и заполните ею яблоки. В сотейник или противень налейте немного воды. Запекайте яблоки в духовке до готовности. Яблочные сердцевины и бруснику отварите в воде, процедите, сварите сироп и залейте им готовые яблоки.

Глава 8
НАПИТКИ

Глава 8. НАПИТКИ

ВАРЕНЕЦ

Требуется: 1 л молока, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Молоко прокипятите на слабом огне до образования пенки, но не снимайте ее, а перемешивайте, чтобы она опустилась на дно. Молоко при этом должно увариться почти до половины своего первоначального объема. Остудите, добавьте сметану и выдержите в теплом месте 4–6 часов, после чего остудите.

ЖЖЕНКА

Требуется: 2 бутылки шампанского, бутылка рома, бутылка сотерна, 600 г сахара, 200 г кускового сахара, ананас.

Способ приготовления. В медной или серебряной посуде смешайте шампанское, сотерн и сахар. Ананас очистите и нарежьте кубиками. Размешайте и вскипятите. Затем вылейте все в подготовленную заранее вазу, на края которой крестообразно положите 2 серебряные вилки. На вилки поместите рафинад, полейте его ромом и зажгите. Поливайте его ромом до тех пор, пока весь не расплавится.

ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Такой напиток, как жженка, знатная молодежь XVIII–XIX веков не только заказывала в трактирах, но и готовила самостоятельно, поднимая тем самым настроение всей компании. Достаточно обратиться к воспоминаниям А. Н. Вульф: «…Сестра моя, Евпраксия, бывало, заваривает всем нам после обеда жженку; сестра прекрасно ее варила, да и Пушкин, ее всегдашний пламенный обожатель, любил, чтобы она заваривала жженку… И что за речи несмолкаемые, что за звонкий смех, что за дивные стихи то того, то другого поэта сопровождали нашу дружескую пирушку. Языков был, как известно, страшно застенчив, но и тот, бывало, разгорячится».

КВАС МЕДОВЫЙ

Требуется: 500 г ржаного солода, 300 г гречневой муки, 500 г меда, 16 л воды, по 2 ст. л. измельченной мяты и чабреца, 10 г дрожжей.

Способ приготовления. Смешайте солод с мукой, влейте 5 стаканов кипятка и замесите крутое тесто. Хорошо его вымесите и дайте постоять в теплом месте 2–3 часа, после чего разведите его 15 л кипятка. Смесь перемешайте, чтобы не было комочков, и дайте отстояться. Слейте отстоявшуюся прозрачную воду, добавьте мед, отвар трав и дрожжевую закваску. Когда квас забродит, разлейте его в бутылки, закупорьте, ночь подержите в тепле, а затем вынесите на холод. Квас будет готов полностью только через 3 дня. Оставшуюся квасную гущу можно использовать еще раз.

КВАС «МОСКОВСКИЙ»

Требуется: 50 г закваски из ржаного хлеба, 4–5 ст. л. сахара, 1/2 буханки ржаного хлеба, 3–5 изюмин, 2,5 л воды.

Способ приготовления. Накрошите хлеб в банку, добавьте закваску, всыпьте изюм и сахар. Залейте водой и оставьте на сутки. По прошествии положенного времени процедите квас и охладите. Квас можете употреблять как отдельно, так и для заправки летних первых блюд (например, окрошки).

КВАС «НОВГОРОДСКИЙ»

Требуется (на 1 л кваса): 200 г варенья из черной смородины, 2 ст. л. пшеничной муки, 1/2 ч. л. сухих дрожжей.

Способ приготовления. В варенье добавьте дрожжи и муку, поставьте для брожения. Когда квас забродит и покроется желтовато-серой пеной, процедите его через полотно и перелейте в большую бутылку, плотно закупорьте, поставьте на 1–2 недели в прохладное место. После этого квас будет готов к употреблению.

КВАС ПЕТРОВСКИЙ

Требуется: 800 г ржаных сухарей, 25 г дрожжей, по 100 г сахарного песка, меда и хрена, 4 л воды.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте мелкими ломтиками и подсушите в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залейте кипятком и дайте настояться в тепле 3–4 часа. Получившееся сусло процедите через несколько слоев марли, добавьте сахар, разведенные в стакане дрожжи и, накрыв посуду тканью, дайте квасу настояться в теплом месте 10–12 часов. Когда сусло хорошо перебродит, вновь процедите его и разлейте в бутылки, в каждую из которых добавьте мед и тертый хрен. Бутылки хорошо закупорьте и поставьте в холодильник. Через 3 суток квас будет готов.

КВАС ПИТЕРСКИЙ

Требуется: 1 кг рябины, 4 л воды, 1/2 кг сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления. Ягоды рябины про-бланшируйте в кипящей воде 3–5 минут, после чего разомните их пестиком, залейте водой и варите 10–12 минут. Отвар слейте, процедите, добавьте к нему сахар, а после охлаждения — дрожжи, разведенные в половине стакана рябинового отвара. Разлейте квас в стеклянные бутылки, плотно закупорьте их и поставьте в прохладное место на 3–4 дня.

КВАС ПОКРОВСКИЙ

Требуется: 800 г земляники, 250 г сахара, 4 л воды, 25 г прессованных дрожжей, 0,5–1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Ягоды разомните, залейте горячей кипяченой водой и доведите до кипения. После настаивания в течение 2–3 часов отвар процедите, введите разведенные теплой водой дрожжи, сахар, лимонную кислоту (разведенную в теплой воде в соотношении 1:20) и поставьте для брожения на 6—10 часов. Затем квас процедите, охладите, разлейте в бутылки и храните в прохладном месте.

КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ

Требуется: 2 стакана гороха, 1 л воды, по 1 ст. л. сливочного масла и сахара, соль.

Способ приготовления. Горох промойте, залейте водой и варите до полного разваривания. Затем добавьте соль, сахар, масло и уксус, снимите с огня, дайте настояться под теплым одеялом. Остывший кисель поставьте в холодное место для застывания. Подавайте со сметаной или сметанным соусом.

КИСЕЛЬ ИЗ МОЛОКА

Требуется: 1л молока, 1/2 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления. Вскипятите в кастрюле 3 стакана молока. В стакане холодного молока разведите крахмал, влейте в кипящее молоко и варите на небольшом огне 5 минут, непрерывно помешивая. В горячий кисель добавьте ванилин и перемешайте. Разлейте кисель в кружки и охладите.

КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ С КВАСОМ

Требуется: 250 г ревеня, 1/2 стакана сахара, 3 стакана воды, 1 стакан кваса, 2 ст. л. крахмала.

Способ приготовления. Ревень очистите от волокон и порежьте на мелкие кусочки. Залейте квасом. В воду всыпьте сахар и доведите ее до кипения. Добавьте ревень с квасом и прокипятите 45 минут. Отвар процедите, введите крахмал и вскипятите еще раз. Разлейте кисель в чашки и остудите.

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ

Требуется: по 1 стакану клюквы и сахара, 60 г крахмала, 1/4 л сливок, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Клюкву разомните деревянной ложкой, пюре залейте стаканом холодной кипяченой воды, перемешайте и слейте сок. Клюквенную мезгу залейте водой в пропорции 1:5 и прокипятите 5 минут. Отвар процедите, добавьте сахар и вскипятите.

В холодной воде разведите крахмал и влейте в кипящий отвар, непрерывно помешивая. Добавьте клюквенный сок, перемешайте и охладите. Охлажденные сливки взбейте в крепкую пену и выложите на каждую порцию киселя.

КИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ

Требуется: 3 стакана овсяных хлопьев, 1,5 л воды, ломтик ржаного хлеба, 1/2 стакана сахара, соль, сливочное масло.

Способ приготовления. В керамическую по-суду всыпьте хлопья, залейте их литром теплой воды, положите измельченный на кусочки хлебный ломтик, накройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место на 2 дня. Затем массу процедите через марлю, добавьте еще 2 стакана воды, сахар и соль. Поставьте на средний огонь и помешивайте деревянной ложкой, пока кисель не закипит. Подавайте горячим со сливочным маслом.

КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ

Требуется: 1 стакан любых ягод, 3/4 стакана сахара, 2,5 стакана воды, 2 ст. л. крахмала.

Способ приготовления. Ягоды протрите через сито или отожмите из них сок. Воду с сахаром вскипятите. Добавьте крахмал, ягодное пюре или сок, тщательно все перемешайте и вскипятите еще раз.

КОМПОТ АБРИКОСОВЫЙ

Требуется: 500 г абрикосов, 200 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Абрикосы промойте в холодной воде, сделайте па них продольные разрезы и удалите косточки. В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой и помешивайте па медленном огне до растворения. Затем положите абрикосы и доведите до кипения.

КОМПОТ БРУСНИЧНЫЙ

Требуется: 500 г брусники, 300 г сахара, 2 л воды.

Способ приготовления. Бруснику засыпьте половиной сахара и потолките, чтобы выделился сок. Сахар засыпьте в кастрюлю, залейте горячей водой и сварите сироп, в него положите брусничную массу. Помешивая, доведите до кипения, охладите.

КОМПОТ В АРБУЗЕ

Требуется: 200 г очищенных вишен, 2 стакана сахара, 1 л воды, половинка арбузной корки.

Способ приготовления. Вишни переберите, отожмите сок и засыпьте сахаром. Через 2–3 часа вновь слейте образовавшийся сок и залейте отжимки водой. Поставьте на медленный огонь и прокипятите 5 минут. Затем остудите и добавьте отжатый сок. Приготовленный компот залейте в арбузную корку, из которой предварительно удалите мякоть. Подайте к столу, поставив в какую-нибудь емкость, чтобы компот не выливался.

КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ

Требуется: 500 г груш, 150 г сахара, 1 л воды, цедра лимона или апельсина.

Способ приготовления. Очищенные груши разрежьте и удалите сердцевину. В кастрюлю всыпьте сахар, влейте горячую воду, положите нарезанные на дольки груши и при медленном кипении варите 10–15 минут, пока груши не станут мягкими. В готовый компот положите лимонную или апельсиновую цедру, охладите. Если груши очень спелые, компот достаточно довести до кипения.

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Требуется: 1 кг крыжовника, 300 г лимонной цедры, 400 г сахара, 2 л воды.

Способ приготовления. Крыжовник залейте водой, добавьте сахар, лимонную цедру, доведите до кипения и несколько минут варите на медленном огне, охладите.

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Требуется: по 50 г кураги и темного изюма, по 100 г сушеного чернослива и сухого красного вина, бадьян, гвоздика, корица, кардамон, 10 ст. л. сахара с верхом, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1,5 л воды.

Способ приготовления. В кастрюлю налейте холодной воды и положите туда все сухие пряности, доведите до кипения и прокипятите 10 минут, снимая пену. Далее опустите туда сухофрукты и дайте им прокипеть 10 минут. Всыпьте в компот сахар, лимонную кислоту и проварите его еще 5 минут. Снимите с огня, добавьте в компот сухое вино, закройте крышкой и дайте настояться. Перед подачей к столу остудите.

КОМПОТ ОСОБЕННЫЙ

Требуется: 2 дыни, 2 стакана сахара, 2 л воды.

Способ приготовления. С небольших дынь срежьте корку, нарежьте их небольшими кусочками и засыпьте половиной сахара в глубокой посуде. Перемешайте содержимое и дайте постоять в прохладном месте 2 часа. Сварите сладкий сироп, снимите пену и в кипящий сироп погрузите кусочки дыни. Через минуту снимите кастрюлю с плиты, накройте крышкой и остудите.

КОМПОТ СЛИВОВЫЙ

Требуется: 500 г слив, 150 г сахара, 1 л воды, корица и кардамон.

Способ приготовления. Сливы промойте в холодной воде, сделайте боковой надрез и удалите косточки. В кастрюлю всыпьте сахар, залейте горячей водой, размешайте, положите сливы и доведите до кипения. В конце варки добавьте корицу и кардамон.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

Требуется: 8 яблок одинакового размера, 1 л воды, 8 ст. л. сахара, имбирь, 2–3 шт. кардамона, 2–3 шт. гвоздики, 5–6 горошин черного перца, по 1 ст. л. лимонного сока и лепестков каркадэ.

Способ приготовления. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину и добавьте холодную воду, чуть подкисленную уксусом, чтобы они не потемнели. В эмалированную кастрюлю налейте воду, положите измельченные в ступке пряности, доведите до кипения и прокипятите 5 минут. Запустите яблоки, каркадэ, сахар и варите еще 10–15 минут. В конце варки влейте лимонный сок. Охладите.

МЕДОВУХА

Требуется: 800 г меда, 200 г изюма, 5 лимонов, 10 л воды, 1 ч. л. дрожжей, 3 ст. л. пшеничной муки.

Способ приготовления. Лимоны порежьте кружочками и удалите косточки. Мед, лимоны и изюм положите в большую кастрюлю и залейте горячей кипяченой водой. Размешайте мед. В немного остывшую смесь добавьте дрожжи и муку. Оставьте на сутки. Когда изюм и лимоны всплывут, это значит, что началось брожение. Процедите жидкость и разлейте в бутылки, тщательно закройте их и храните в холодном месте. Напиток будет готов через 5–6 дней.

Выражение «медовый месяц» известно всем, а вот откуда оно пошло, знает далеко не каждый. В древности на Руси существовал обычай варить для молодоженов слабоалкогольную медовуху, которую влюбленные супруги должны были пить не только на свадебном пиру, но и спустя 30 дней. Никаких других напитков им пить не позволялось, отсюда и пошло выражение «медовый месяц».

МОЛОКО ТОПЛЕНОЕ

Требуется: 1 л молока, 1/4 л воды, 1/2 ч. л. молотого аниса, 3–4 горошины черного перца, щепотка измельченной мяты.

Способ приготовления. В керамической посуде смешайте молоко с водой, засыпьте измельченные пряности и мяту и поставьте в предварительно прогретую духовку на 15–20 минут. Пусть молоко томится, но не кипит. Уменьшите огонь и дайте ему потомиться еще 5–7 минут.

ПРОСТОКВАША

Требуется: 1 л молока, 1 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Сметану разболтайте со стаканом молока, добавьте остальное молоко, накройте и поставьте в теплое место. Когда молоко скиснет, вынесите его на холод.

Простоквашу подавайте с сахаром и ржаными сухариками.

СБИТЕНЬ

Требуется: 100 г сахара, 150 г меда, 1,5 л воды, 3–4 гвоздики, корица на кончике ножа, лавровый лист, 2 ч. л. сушеной мяты.

Способ приготовления. Разведите мед в стакане воды, вскипятите и снимите пену. Отдельно прокипятите сахар в стакане воды, соедините оба сиропа и проварите на слабом огне, не допуская заметного кипения, но чтобы часть воды выпарилась. В оставшейся воде отварите пряности и травы в течение 10 минут, снимите с огня, дайте им настояться еще 10 минут и соедините с сиропом.

Подавайте сбитень горячим.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Как ни странно, но на пищу тоже распространяется мода. В разные времена некоторые блюда пользуются особой популярностью, которая может как возрастать, так и снижаться. В подтверждение этого достаточно вспомнить культ знаменитого салата оливье, который в свое время был чуть ли не главным атрибутом любого праздника. Однако в настоящее время пальма первенства принадлежит другим, более экзотическим блюдам.

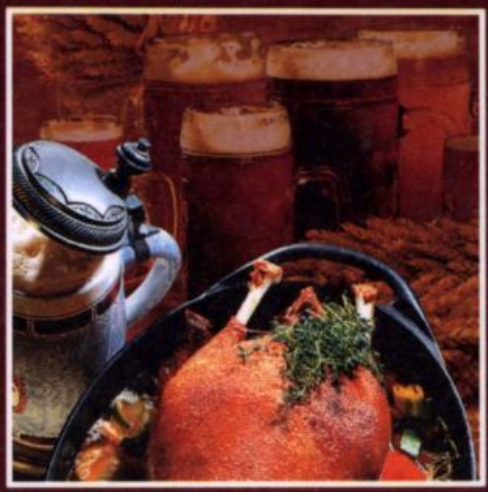
Как бы там ни было, но традиционное всегда остается дорогим сердцу. Например, многие считают винегрет устаревшим, однако его истинные поклонники, наверное, будут существовать всегда. И, в общем-то, так и должно быть. Ведь настоящие привязанности не проходят даже со временем, а значит, вкусные блюда останутся популярными всегда.

Доказательством этому служит наша книга, в которой приведены рецепты, проверенные временем. Они так разнообразны, что можно не сомневаться: книга пригодится каждому читателю. От простых до достаточно сложных, на любой вкус, разнообразные блюда объединены одним общим качеством, а именно — величайшими вкусовыми ощущениями.

Русские люди имеют особое отношение к еде. Разумеется, при этом представители русского населения должны отличаться хорошими кулинарными способностями. Чтобы не ударить в грязь лицом и подтвердить завидную репутацию великолепного повара и кондитера в одном лице, вам наверняка пригодятся рецепты, приведенные в настоящем издании. Но так как их великое множество и запомнить хоть половину очень сложно, книга всегда поможет вам. С нею вы сможете уточнить то, в чем сомневаетесь, вспомнить забытое и узнать новое. Мы надеемся, что кулинарный материал окажется полезным и послужит стартовой площадкой для тех, кто впервые познал радость приготовления пищи.

Хочется пожелать, чтобы эта книга не стала единственным пособием в нелегкой науке под названием кулинария. Кстати, создание некоторых рецептов основано на импровизации, из чего можно сделать вывод, что для человека с богатой фантазией приготовление пищи наверняка превратится в увлекательное занятие.

500 РЕЦЕПТОВ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА



ISBN 5-7838-1047-9